ZAUBER®

Создан быть надёжным

ECO-580

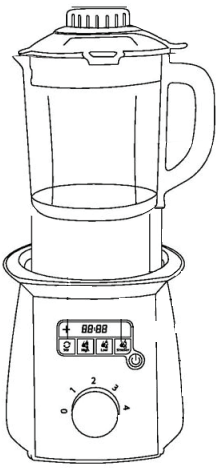
Många Beväpnade

Professionella Elektriska Soupmaker

Ärade köpare, tack för att Ni har köpt tekanna av ZAUBER märket. Vi hoppas på att Du blir nöjd med den höga kvalitéten, den originella designen och det funktionella i vår produkt.

Viktigt! Läs noga genom hela bruksanvisningen innan Du börjar använde apparaten.För att kunna använda apparaten på rätt sätt var god och ta hänsyn till följande:

1.Thy appliance är endast avsedd för privat bruk och planerade ändamål. Denna appliance är inte för comecial bruk. Använd den inte utomhus. Håll den borta från souces värme, direkt solljus och skarpa kanter. Använd inte appliance med våta händer. Om appliance är fuktigt eller vått, koppla ur den genast.
2.När cleaing och sätta undan, stäng av appliance och alltid dra ut kontakten ur uttaget (lägg i själva kontakten, inte sladden) om appliance inte används och ta bort bifogade tillbehör.
3.Använd inte maskinen utan suppervision. Om du bor i rummet bör du alltid stänga av enheten. Dra ut kontakten ur vägguttaget.
4.Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
5.Enheten och de viktigaste ledningen måste kontrolleras regelbundet för tecken på damage.If skador foundthe enhet får inte användas.
6.Försök inte att reparera appliance från din egen. Kontakta alltid behörig techician. För att undvika exponering för fara, alltid felaktig kabel endast bytas av tillverkaren. Genom vår kundtjänst eller av kvalificerad person och med en kabel av samma typ. Använd endast original reservdelar.
7.För att garantera dina barn säkerhet, vänligen Håll allt förpackningsmaterial (plastpåsar, kartonger, polystyren etc.) utom räckhåll för dem.



VARNING!
Låt inte små barn leka med folie fro fara för suffoctaion! Betala försiktig uppmärksamhet åt följande "Special säkerhetsinstruktioner".

Särskild säkerhetsanvisningar för denna maskin

VARNING! Het yta! Risk för brännskador!

SVE

1.Therefore, vänligen endast röra blandningen appliance av dess handtag. apparaten svalna helt innan iväg.
2.Vänligen mycket försiktig när du öppnar locket.
3.Do når inte in påfyllningsöppningen av locket.

VARNING!

4.Risk av nedskärningar! De mixer Knivarna är vassa!
5.Before byte av tillbehör av ytterligare delar som rör sig under drift, måste apparaten stängas av och avskuren från nätet.
6.Do Rör inte rörliga delar.
7.Place den appliance på en fast och jämn yta. Ställa in det så att det inte kan välta.
8.I Maskinen får endast användas under uppsyn.
9.Do manipulera någon av säkerhetsbrytare. De hindrar appliance är operatde utan bifogad mixerbehållaren och utan stängt lock.
10.Do bort inte locket under drift.
11.Do inte använda appliance utan något innehåll.
14.Do inte bära eller lyfta appliance under drift, men stänga av den först och sedan dra ut nätkontakten. Bär alltid appliance wuth båda händerna!
15.The appliance kan användas av barn ålder från 8 år och uppåt personen med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental capabilites eller brist på expirience och kunskap om de inte övervakas eller instrutction om användningen av appliance på ett säkert sätt ans förstår den Hazzard inblandade.
16.Children får inte leka med appliance.
17.Cleaning och användare underhåll skall inte göras av barn utan tillsyn.vägguttaget. Dra aldrig i sladden för att ta ut stickkontakten ur vägguttaget, ta alltid i själva stickkontakten.
12.Låt aldrig sladden anligga en varm yta. Innan du tar undan apparaten vänta tills den svalnat helt.
13.Under förvaringen skall sladden ligga löst upplindad i apparatens nedre del.
14.Låt aldrig sladden anligga vassa kanter eller varma ytor. Om ångslangens övergångsstycke tas bort medan apparaten är igång förefinns faran för brännskador. Försök aldrig att fästa ångslangens koppling medan apparaten är igång.
15.Häng aldrig upp apparaten i ångslangen.
16.Ifall tillbehör används som inte rekommenderas av firman Cuori kan detta leda till skador, brand eller elstöt. Kontakt med varma delar, varmvatten eller ånga kan förorsaka elstötar.
17.Rikta aldrig ångstrålen direkt på människor, djur eller kläder när de är på kroppen.

Avsedd användning

Anordningen används för:
1. Blandning av vätskor
2. Uppvärmning, matlagning och mosa av rätter.

Den är avsedd för hushållsbruk och liknande områden applikationer som:
1. I personalen kök med butiker, kontor och andra arbetsplatser.
2. Genom gäst i hotell, motell och andra faciliteter logi.
3. I Bed and Breakfast boende.

Den är inte avsedd för användning på jordbruksfastigheter. Det är bara att användas enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.Den appliance är inte avsedd för commecial användning.All annan användning anses som icke avsedd användning och kan leda till materiella skador eller till och med personskador.Tillverkaren ansvarar inte för skador orsakade av icke avsedd användning.

Medföljande delar:

1 basenhet med te motor
1 lock för tillsatsmaterialet drift
1 lock med påfyllningsöppningen för blandningskärl
1 blandningskärl

Packa upp appliance

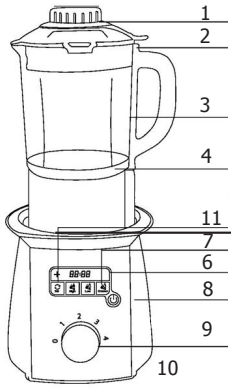
1. Ta bort enheten ur förpackningen.
2. Ta bort allt förpackningsmaterial som folie, fyllningsmaterial, hållare kabel och kartong.
3. Kontrollera omfattningen av delivieries för fullständighet
4. Kontrollera appliance för eventuell transportskador för att förhindra hazzard.
5. Bör vara Förpackningens innehåll vara ofullständig eller om du märker några skador inte använder appliance. Returnera den till återförsäljaren omedelbart.

OBS!
Dessa kan fortfarande vara damm eller produktion kvar på enheten. Vi rekommenderar att du rengör enheten under ”Rengöring”.

Beskrivning av delarna

1.Fill öppnar locket / Mätbägare
2. Blandning kanna lock med påfyllningsöppningen
3. mixerbehållaren
4. Blade blocket

5. Märkning att fästa mixerbehållaren
6. Display (klockslag)
7. Knapparna + och - för att ställa in tiden
8. Knapp POWER (sätta på / stänga)
9. Effektstyrning av biandaren
10. Basenhet med motor
11.Funktionsknappar med integrerad bekämpning lampor:
”Blender” (Blandning och intervall)
”Het” (tillagning)
” Wärme” (tillagning)

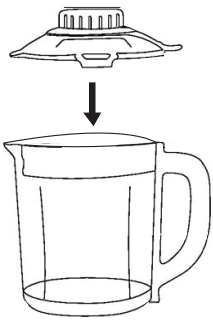


Montering

Fäst mixerbehållaren
Placera mixerbehållaren på basen uint. Var uppmärksam på symbolerna medan du gör det. Markeringen på mixerbehållaren under handtaget och markeringen på basenheten måste vara exakt anpassas till ovanför den andra.

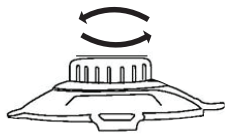
Sätt på locket
Placera locket på mixerbehållaren så att spärren med låset ligger på höger bredvid handtaget.
Vrid locket medurs fram till stop.The låset måste sitta säkert i handtaget på mixerbehållaren.

OBSERVERA!
Felaktig montering kommer att förhindra appliance från att användas.



Instruktion för användning

Elanslutning
Kontrollera om nätspänningen som du vill använda matchar ett av appliances. Du hittar information om detta på märkskylten.
Endast ansluta appliance till en korrekt installerad jordat uttag. Du kommer att höra ett pip när appliance monteras korrekt tillsammans med locket.



Funktionalitet appliance

Den appliance drivs antingen med effektstyrning eller funktionsknapparna.
Varje knapptryckning bekräftas med en ljudsignal i appliance har slagits på med POWER-knappen.
Med kraften kontroll du ställer in blandningshastigheten. Börja alltid med den lägsta hastigheten (seting 1) om kannan är fylld till sin maximala kapacitet. Funktionen för

effektreglering inaktiveras om du använder ett program med funktionsknapparna. Med funktionen knappar du kommer att kunna värme, Cook och mos rätter.

Använd hög eller låg knappar för värme-funktionen. Du kan röra skålen med uppståndelse button.The matlagning lunta kan ändras minuter intervall med + och - knapparna. Funktionsknapparna inaktiveras om du har aktiverat appliance med effektstyrning.

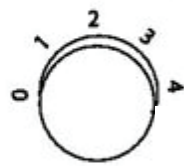
Slå på / stänga av

Tryck på POWER-knappen. Indikatorlampan blinkar. Den appliance kommer att vara i standby-läge.

OBS!
Det appliance kan bara slås på när mixerbehållaren stängs med locket och när strömmen är inställd på 0.

Slå på

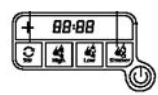
Vrid medsols till drsired hastighetsinställningar:
Inställning 1 = låg hastighet
Inställning 2 = medelhög hastighet
Inställning 3 = Hög hastighet
Inställning 4 = topphastighet



Tryck på respektive knapp en gång. De lyser i den valda knappen tänds.

Stänga

Vrid kontrollen moturs till 0.
Tryck på knappen en gång till. Lampan slocknar. Den appliance kommer att vara i standby-läge. Tryck sedan på knappen POWER.



Funktion Knapp ”Blender”

Rör knappen med 2 funktioner:

I standby-läge kan du välja uppvärmning knappen (Het, Wärme) än välj pulsfunktion ath samma tid. När den nådde den nominella temperaturen, sedan blanda i 10 sekunder. Efter att uppvärmning 2 minuter och blanda 10 sek. Upprepa sedan tills Välj fumction är klar.

I standby-läge du väljer värme knappen (Het eller Wärme) efter 5 sekunder när värmefunktion bekräftade än du väljer Puls knapp än bladet kommer att hålla blandning

tills du relesed knappen.

Visa

Den appliance har en display där du kan läsa den återstående tiden för tillagningen i munites och sekunder.

Funktionsknapp + / -

Tryck på knappen för att ställa timern med (+ eller-), (0-12 timmar), är den nominella tiden 6 hours.Press hög + rör välja uppvärmning och blandning. Soppan kommer att vara redo att äta efter vald tid.

Matlagning program

Het Värme upp till 100C och matlagning
Wärme Värme eller hålla värmen upp t ca. 60C

Giltighetstiden för matlagning program är förinställda: 25 minuter vardera.Du kan individuellt justera tiden med + eller - knapparna mellan 1 och 90 minuterDu kan byta till en annan matlagning inställning under tillagningen programm. Den tidigare varaktighet kommer att kept.After den justerade tiden har gått hörs 4 pipsignaler.

Skala i blandningsbehållaren

Beakta maximal kapacitet på mixerbehållaren.
Het för kall vätska max: 1750 ml
Wärme för varma rätter max: 1400 ml

OBS!
Skum kräver mycket volym. Minska kapaciteten i vätskor som skum överdrivet.

Stänga fyllningen oppening / Masuring cup

Du kan också använda locket till påfyllningsöppningen i locket som en mätning cup.Always stänga locket med locket under miximg. Skär ingredienser i små bitar innan du lägger dem i mixerbehållaren.

VARNING!
Stäng alltid av enheten innan du tar bort blandningskärlet från basen. Överfyll inte blandningskärlet. Beakta gradering på fartyget. Placera aldrig hårda ingredienser som nötter eller block av choklad i dmage på appliance.

Förberedelser

Förbered ingredienser. Ställ blandningskärlet på basenhet. Om detta ännu inte har gjorts. Fyll kannan med ingridients. Set locket wuth locket på kärlet. Anslut stickkontakten till ett jordat korrekt installerad uttag. Med POWER-knappen för att slå på appliance.

Blandning kalla rätter / drycker

Om du kan lägga till socker eller kryddor till din mixied drink först stänga av enheten. Ta bort locket och fyll i trought på oppening. Sätt tillbaka koppen i locket.

VARNING!
Stoppa inte handen i mixerbehållaren! Bladen är vassa och rotera en hög hastighet! Allvarliga skadar coild resultat. Oblects sådan skedar aldrig kan vara i mixerbehållaren under drift.

Fortsätt enligt beskrivningen i «Blender».Slå av strömmen medurs till önskade hastigheter. Alternativt kan du också blanda i intervaller whitc uppståndelse button.Once du drivs av appliance med effektstyrning, vrid tillbaka till 0.

Förbereda varma dihes

OBS!
Observera sekvensen, «Blender» matlagning än mosning. Tillsätt alltid mängden vätska som anges i recepten under tillagningen.

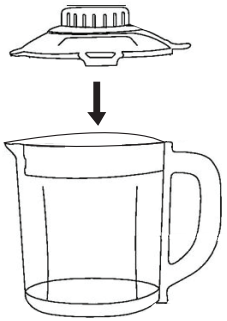
Fortsätt enligt beskrivningen i «Blender».Välja en värmefunktion. Minska eller öka tillagningstiden med + eller - knapparna. Efter den inställda tiden Hase gått kommer du att höra 4 pipsignaler. Om du vill avsluta förberedelserna innan tillagningstiden har gått, tryck på valda funktionen knappen en gång more.Put locket påfyllningsöppningen. Tryck uppståndelse kort på knappen för att få skålen till önskad consicstency.

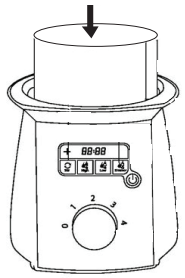
End operation

Turn off the appliance with the power button.Disconnect the maplug from the outlet.

Felsökning

Malfunction	Possible cause	Remedy
The device does not function.	The device is not supplied with power.	Check the outlet with a different device. Insert the power plug correctly. Check yor domestic fuse.
	The safety switch is not closed.	Check that the mixing jug and the lid are fitted correctly.
	The device is deffective.	Contact our Servise or a specialist.
Liquids are not mixed correctly.	You have too much or too little liquid in the vessel.	Vary the quantity of the liquid.
	The speed is too high.	Start with a lower speed which you can increase later.
The blades become blocked after turning on.	The selected speed is too low.	Start at a higher speed.





Engöring

VARNING!
Före rengöring alltid koppla från elnätet. Under inga omständigheter får du fördjupa enheten i vatten för rengöring. Annars kan resultera i en electrick chock eller fire.The mixer knivar är vassa! Risk för skador.

VARNING!
Använd inte stålborste eller något obrasive objekt.
Använd inte några sura eller slipande rengöringsmedel.
Blandningen kanna är inte diskas i diskmaskin.
Skölj inte blandning kanna i en skål med vatten heller.
Basen i mixerbehållaren innehåller elektroniska komponenter som inte får bli våt.
Skulle vatten tränga men basen av mixerbehållaren. Låt torka helt innan du använder den igen.
För rengöring av maskinens utsida Använd endast en fuktig tvätt upp trasa.

Garantiåtaganden av ZAU Group HB (Stockholm, Sverige), tillverkare och ägare till varumärket Zauber

Produkten omfattas av en 25-månaders garanti från tillverkaren – ZAU Group HB (Stockholm, Sverige) som gäller från datumet för försäljning till slutanvändare. Till vissa produkter med varumärket Zauber lämnar tillverkaren en 25-årig eller livslång garanti vilket bekräftas med särskild märkning av produkten och förpackningen samt ett certifikat för långvarig garanti. Den lagliga grunden för föreliggande garantivillkor utgörs av gällande lagstiftning, i synnerhet av Ryska Federationens lag om konsumenträttigheternas skydd. Garantin träder i kraft endast vid rätt ifyllning av firmagarantisedeln. Var god och begär alltid att försäljaren skall fylla i garantisedeln till fullo! De produkter som hör till varumärke Zauber tillverkas i överensstämmelse med de höga europeiska kvalitetskrav. Om du använder en Zauberprodukt varsamt och följer alla anvisningar i användarinstruktionen kan den brukas betydligt längre än angiven garantitid. Ifall svårigheter uppstår med reparation av Zauberprodukter meddela vänligen om detta till ZAU Group HB:s representation eller till den auktoriserade importören i ert land. All nödvändig information om Zauber Worldwide Guaranteeservicen och om representationerna i de länder där våra produkter säljs återfinns i bifogad firmagarantikupongen.

Zauber ® ZAU Grupp HB, Drottinggatan 104, 104 30 Sto¬ckholm, Sweden
www.zauber.se

Recept

Soppa a la provencale

Förberedelser: 15 min.
Matlagning: 35 min.

1 liten aubergine
1 zucchini
1 röd paprika
250 g pilled tomat
1 lök
4 handskar vitlök
1 liter vatten
4 blad basilika
1 kvist timjan
1 msk olivolja
Salt, peppar

Tvätta alla grönsaker och skär i små bitar. Pill och skjut vitlök och lök. Häll 1 bra msk olivolja i botten av skålen än lägga skivad lök och vitlök. Tryck på «lWärme», täck över och koka i 2 minuter. Lägg alla grönsaker och vatten. Tillsätt salt, peppar, timjan. Laga mat på «Het» i 5 minuter, sedan så fort vattnet kokar, minska till «lWärme» och koka i 20 minuter. När tillagningen är klar, ta bort kvist eller timjan och lägga julienned basilikablad. Blanda soppan den 1 tills önskad konsistens. Ebjoy denna soppa varm eller kall.

Grädde av ärter med mynta

Förberedelser: 10 min.
Matlagning: 10 min.
Kylning: 2 timmar

500 g färska ärter.
10 blad av mynta
20 cl enda kräm

½ kub kycklingbuljong
40 cl vatten
Salt och peppar

Häll vatten och kycklingbuljong i skål. Cook på «Het» i 5 minuter. Så snart det kokar, minska till «Wärme». Lägg petit pois och koka ca 5 minuter. Häll i en enda grädde och julienned myntablad, salt och peppar. Blanda soppan den 1 sedan häll i en kanna och kyla i kylen i 2 timmar. Om du använder frysta ärtor, koka dem knappt 2 minuter.

Gaspacho

Förberedelser: 30 min
Matlagning: 2 min
Vilotid: 2 timmar.
För 4 personer

800 g pilled tomater (i en burk)
1 grön paprika
1 röd paprika
1 gurka
1 stor gul lök
3 vitlöksklyftor
150 g torkade brödsmulor
10 cl olivolja
2 msk sherry vinäger
1 tsk havssalt

Stain tomater och skär i kuber. Skölj snitt och de-seedade och gurka. Skär dem i en liten bitar. Reserv 2 msk kuber av gurka och tomat för slutlig dekoration. Häll allt detta ingredienser i en salladsskål och ringla olivolja. Tillsätt salt, täck och marinera i kylskåp i 1 timme. Skala och finhacka

lök och vitlök. Häll 1 msk olivolja ointo botten skålen och tillsätt sedan hackad lök och vitlök. Tryck på «Wärme», täck över och koka i 2 minuter. Häll i de marinerade grönsaker, juice, bröd, smulor och ättika och blanda för att producera en tjock soppa. Förvara i kylskåp i 1 timme. Dekorera gaspacho wiyh kuber av gurka och tomat och servera väl kyld.

Kyld soppa av peahes och nektariner med verbena

Förberedelser: 10 min
Matlagning: 10 min
Kylning: 1 timme

3 vita ot gula persikor
3 vita eller gula nektariner
3 verbena tepåsar
20 cl vatten
50 g flytande honung

Häll vatten i skålen med honeynd tepåsar. Koka på «Het» i ca 3 minuter, stäng sedan av värmen och låt ingjuta. Skala frukt och ta bort stenar. Skär dem i bitar. Ta tepåsar, lägga bitar av frukt och koka på «Wärme» i 10 minuter. Blanda den 1. Häll soppan i en kanna, täck med film och kyla i kylskåp i 1 timme. Servera soppan med skivade eller rostade mandlar.

Vattenmelon soppa med fetaost och rostade pinjenötter.

Förberedelser: 10 min
Matlagning: 1 min. för 60o g vattenmelon

10 cl citronsaft

10 cl vatten
4 basilikablad
120 g fetaost
100 g pinjenötter

Skär vattenmelon i tärningar. Häll olja och sätta pinjenötter nederst på av skål och toast för 1 minut «Het». Häll citron juise och vatten i en skål. Lägg kuber av vattenmelon och blanda den 1 i ca 3 minuter. Dela upp soppan mellan 4 glas. Skär fetaost i tärningar och lägg i soppan som du tjänar och dekorera basilikablad. För en mycket kylda version lägger ett glas krossad is i stället för pinjenötter, och alla andra ingredienser och blanda 2 eller 3 minuter.

Kyld melon och gurka soppa

Förberedelser: 10 min
Matlagning: ingen matlagning

500g melon
1 liten gurka
Saften av en citron
1 msk balsamvinäger
1 glas krossad is

Gröp ur köttet av en melon, skuren i kuber och lägg i salladsskål. Skala gurka och skär i halv, ta bort delen med kärnor, och sedan klippa gurka i tärningar. Lägg till salladsskål. Placera melon amd gurka i kylskåpet att kyla före tillagning dem. Häll krossad is i skålen, sedan tärnad frukt och grönsaker, citronsaft och 1 msk balsamvinäger. Blanda den 2 minskar sedan till 1, tills blandningen når önskad konsistens. Servera genast.

Linssoppa med Motreau korv

Förberedelser: 10 min

200g gröna linser
1L vatten
1 Morteau korv
1 liten morot
1 liten yelow lök
5 kryddnejlikor

Skala löken och krydda med kryddnejlika. Skala och skiva morot. Skär Morteau korv i 3. Häll vatten i skålen, tillsätt alla andra ingredienser med lök sista, och laga mat på «Het» tills vattnet kokar. Minska till «Wärme» och koka i ca 30 minuter. Ta ut lök, ta bort klyftor och skär i 4. Återgå till

skål. Ta bort 2 bitar av korv. Blanda soppa på 1 eller 2 för att producera tjock soppa. Servera soppan accompained av skivor av Morteau korv. Morteau korv kan ersättas med kolja eller bacon.

Vinter grönsakssoppa med krutonger

Förberedelser: 10 min

1 stor morot
1 purjolök
200g grönkål
1 gul lök
1 rova
3 kvistar persilja
Salt och peppar
200g krutonger

Peel grönsaker. Tvätta amd skiva purjolök. Klipp morot, kålrot, lök och kål i bitar. Julienne persilja. Häll alla ingredienser i en skål. Tillsätt salt och peppar. Täck med vatten och koka på «Het» tills vattnet kokar. Sedan minska till «Wärme» och koka i ca 20 minuter. Blanda soppa på 1. Det är accepteable att lägga ett glas vatten under tillagningen, om soppa verkar vara för tjock. Servera soppan med krutonger och rakad eller riven ost.

Consommé med kinesiska nudlar

Förberedelser: 10 min
Matlagning: 10 min

1L vatten
2 grönsaker buljongtärningar eller miso

1 pinne citrongräs
2 purjolök
2 vårlök eller 4 gräslök
1 msk torkad citrongräs (finns i kryddor avsnitt)

Skiva citrongräs. Skala och strimla vårlök. Skölj purjolök. Skala och skär i 10 cm sektion sedan i remsor. Häll vatten i en skål. Smula buljongtärningar och lägga med citrongräs, remsor av purjolök och vårlök. Cook på «Het» under 8 minuter. Minska till «lWärme», lägg kinesiska nudlar och koka i 2 minuter. Ska serveras varm. Lägg bitar av malet kyckling, som bör tillagas i consomme.

Grädde av vinter squash med kanel och stjärnanis

Förberedelsen: 15 min

50 cl mjölk
50 cl vatten
1 grönsaksbuljong kub

1 stjärnanis
1 rågad tsk. malen kanel
1 lök
1 msk olivolja

Skala och finhacka löken. Skala vintern squash och skär i stora tärningar. Häll 1 bra msk olivolja i botten av skålen och tillsätt sedan hackad lök. Tryck på «Blender», täck över och koka i 2 minuter. Häll i vatten och mjölk. Lägg smulad buljongtärning och kanel pulver och puls under 10 sekunder för att blanda. Lägg vinter squash och stjärnanis. Laga mat på «Wärme» i ca 20 minuter tills bitar av squash är mjuka. Ta stjärnanis och blanda den 1 eller 2, för att uppnå krämig konsistens. Prova detta recept med butternut squash eller pumpa. Enloy denna soppa med krutonger av kryddat bröd.

Varm soppa med kryddad röda frukter

Förberedelser: 15 min

Saften av en apelsin
100g brunt socker
2 skivor kryddat bröd
500g röda frukter (jordgubbar, hallon. Blackcurants)
1 vaniljstång
2 kanelstänger
1 stjärnanis
2 klyftor

Skölj alla frukter och ta bort stjälkar. Split vanillain i två och ta ut fröna. Häll 25 cl vatten och apelsinjuice i soupmaker skål. Lägg kryddor: vanilj (frön och POD), kanel, stjärnanis, kryddnejlika och socker. Byt soppa Maker «Het» och koka i 5 minuter. Häll 400 g frukt i blandningen. (Behåll 100 g

färska frukter). Laga mat på «Wärme» i 5 minuter. Häll soppan i en kanna och kylskåp i 1 timme. Precis innan servering, ta bort kryddor, distribuera soppa i glas och dekorera med färska frukter. Skär kryddat bröd i stavar eller fingrar och servera med frukt soppa. Njut detta recept varmt kan och vatten ersättas av ett lätt rött vin.

Banan kokosmjölk shake

3 bananer
50 cl kokosnöt sorbet
Saft av en lime
1 glas krossad is
3 msk riven kokos

Skala bananer och skiva grovt. Ringla limejuice på toppen. Tips kokosnöt sorbet i skål soppa maker och lägga ett glas av krossad is. Blanda den 2 under 1 minut. Lägg banan bitar och limejuice, tills blandningen blir skummig. Dela i 4 glas och smak. Dekorera med riven kokos.

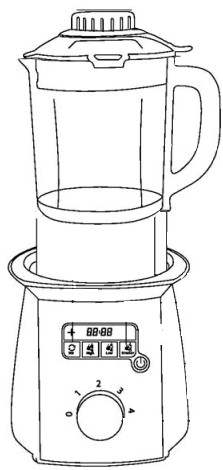
Professional Electronic Soupmaker

Dear Customer! We thank you for purchasing the electric soupmaker from Zauber. We hope, you are satisfied with the high quality, functionality and original design of our products.

Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep thy instruction including the warranty, the receipt and if possible, the box with the enternal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instruction.

1. Thy appliance is designed exclusively for private use and for envisaged purpose. This appliance is not for comecial use. Do not use it outdoors. Keep it away from souces of heat, direct sunlight and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
2. When cleaing and putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (put the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
3. Do not operate the machine without suppervision. If you live the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
4. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. The device and the main lead have to be checked regulary for sign of damage.If damage is foundthe device must not be used.
6. Do not try to repair the appliance from your own. Always contact the authorised techician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer., by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type. Use only original spare parts.
7. In order to ensure your children safety, please keep all packaging(plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING!

Don‘t let small children play with foils fro danger of suffoctaion! Pay carefull attention to the following “Special Safety Instruction”.

Special Safety Instruction for this machine

WARNING! Hot surface! Risk of burns!

1.Therefore, please only touch the mixing appliance by it's handle. appliance cool completely before putting away.
2.Please exercise extreme caution when opening the lid.
3.Do not reach into the filler opening of the lid.

WARNING!

4.Risk of cuts! The mixer blades are sharp!
5.Before replacement of accessories of additional parts which move during operation, the device must be switched off and cut off from the mains.
6.Do not touch moving parts.
7.Place the appliance on a firm and even surface. Set it up so that it can not tip over.
8.The machine should only be used under supervision.
9.Do not manipulate any of the safety switches. They prevent the appliance being operatde without an attached mixing jug and without a closed lid.
10.Do not remove the lid during operation.
11.Do not use the appliance without any content.
14.Do not carry or lift the appliance during operation, but turn it off first and then disconnect the mains plug. Always carry the appliance wuth both hands!
15.The appliance can be used by children age from 8 years and above the person with reduced physical, sensory or mental capabilites or lack of expirience and knowledge if they have been given supervision or instrutction concerning use of the appliance in a safe way ans understand the hazzard involved.
16.Children shall not play with the appliance.
17.Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Designated use

The device is used for:
1. Mixing of liquids
2. Heating, cooking and pureeing of dishes.

It is intended for household use and similar fields of applications such as:
1. In staff kitchens of shops, offices and other work areas.
2. By guest in hotels, motels and other accomodation facilites.
3. In bed and breakfast accomodation.

It is not intended for use on agricultural properties.

It is only to be used as instructed in this user manual.
The appliance is not intended for commecial use.
Any other use shall be considered as not intended use and can lead to material damage or even personal injury.
The manufacturer shall not be liable for damages caused by not intended use.

Supplied Parts:

1 base device with te motor
1 cap for the filler operation
1 lid with filler opening for mixing vessel
1 mixing vessel

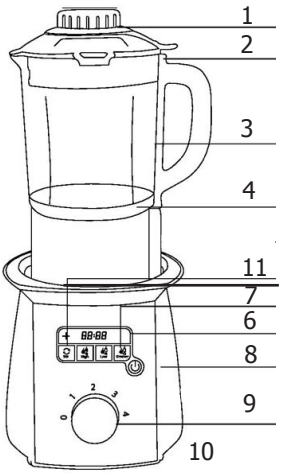
Unpacking the appliance

Remove the device from packaging.Remove all packaging materials like foils, filling materials,cable holders and carton packaging.Check the scope of delivieries for completeness. Check the appliance for possible transport damage in order to prevent hazzard.Should be packaging contents be incomplete or should you notice any damage do not use the appliance. Return it to the dealer immediately.

NOTE!
These may still be dust or production remains on the device. We recommended that you clean the device under "Cleaning".

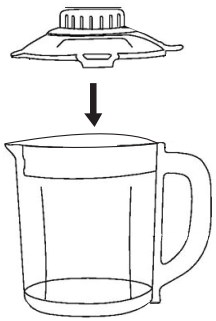
Description of the Parts

1.Fill opening cap/ Measuring cup
2. Mixing jug lid with fill opening
3. Mixing jug
4. Blade block
5. Marking to attach the mixing jug
6. Display (time display)
7. Buttons + and - for setting the time
8. Button POWER (turning on/off)
9. Power control of the mixer
10. Base unit with motor
11. Function keys with integrated control lights:
Blender (Mixing and intervals)
Het (Cooking program)
Wärme (Cooking program)



ENG

Assembly

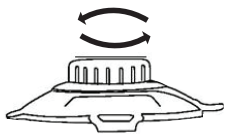


Attach the mixing jug

Place the mixing jug onto the base uint. Pay attention to the symbols while doing so. The marking on the mixing jug beneath the handle and the marking on the base unit have to be precisely aligned on above the other.

Put the lid on

Place the lid onto the mixing jug so that the latch with the lock is situated on the right beside the handle.
Twist the lid clockwise up to the stop.The lock must sit securely in the handle of the mixing jug.



NOTE!
Incorrect assembly will prevent the appliance from being operated.

Instruction for use

Electrical connection

Check if the mains voltage that you want to use matches the one of the appliances. You will find the information about this on the rating plate.
Only connect the appliance to a properly installed earthed socket. You will hear a beep when the appliance is assembled correctly together with the lid.

Functionality of the appliance

The appliance is operated either with the power control or with the function buttons.
Each push of a button is confirmed with a beep, in the appliance has been turned on with the POWER button.
With the power control you will set the mixing speed. Always start with the lowest speed (seting 1) if the jug is filled to it‘s maximum capacity. The function of the power control will be disabled if you use a program with the function buttons. With the function buttons you will be able to heat, cook and puree dishes.

Use the Het or Wärme buttons for the heating function. You can stir the dish with the «Blender» button.The cooking tome can be changed at minutes interval with the + and – buttons. The function buttons will be disabled if you have turned the appliance with the power control.

Turning on/off

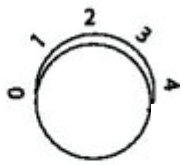
Press the POWER button. The indicator light will flash. The appliance will be in standby mode.

NOTE!

The appliance can only be turned on when the mixing jug is closed with the lid and when the power control is set to 0.

Turning on

Turn the control clockwise to the drsired speed settings :
Setting 1 = low speed
Setting 2 = medium speed
Setting 3 = High speed
Setting 4 = top speed



Press the relevant button once. The indicator lights in the selected button will light up.

Turning off

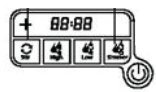
Turn the control anti-clockwise to 0.Press the button once more. The indicator light will go out. The appliance will be in standby mode. Then press the POWER button.

Function Button «Blender»

Blender button with 2 functions.In standby mode, you choose heating button (Het, Wärme) than choose pulse function ath the same time. When it reached the rated temperature, then blend for 10 seconds. After that heating 2 minutes and blending 10 sec. Then repeat until the choose fumction is finished.In standby mode you choose heating button (Het or Wärme) after 5 seconds when the heating function confirmed, than you choose Pulse button , than the blade will keep blending until you relesed the button.

Display

The appliance have a display on which you can read the remaining time of the cooking program in munites and seconds.



Function button + / -

Press the button to set timer by (+or-), (0-12 hours), the rated time is 6 hours.Press «Het» +»Blender» to choose heating and blending. The soup will be ready to eat after

selected time.

Cooking Programs

Het Heating up to 100C and cooking
Wärme Heating or keeping warm up t approx. 60C

The durations of the cooking programs are preset: 25 minutes each.You may individually adjust the time with the + or – buttons between 1 and 90 minutes.You may switch to another cooking setting during the cooking programm. The previous duration will be kept.After the adjusted time has lapsed you will hear 4 beeps.

Scale in the mixing container

Please observe the maximum capacity on the mixing jug.
Het for cold liquids max:1750 ml
Wärme for hot dishes max:1400 ml

NOTE!
Foam requires a lot of volume. Reduce the capacity in liquids that foam excessively.

Closing the filling oppening / Measuring cup

You may also use the cap of the filling opening in the lid as a measuring cup.Always close the lid with the cap during mixing. Cut the ingridients into small pieces before putting them into the mixing jug.

CAUTION!
Always switch off the device before removing the mixing vessel from the base. Do not overfill the mixing vessel. Observe the gradation on the vessel. Never put hard ingridients such as nuts or blocks of chocolate the dmage the appliance.

Preparation

Prepare the ingridients. Set the mixing vessel onto the base device. If that has not yet been done. Fill the jug with the ingridients.Set the lid wuth the cap onto the vessel. Plug the mains plug into a properly installed earthed socket. Use the POWER button to switch on the appliance.

Mixing cold dishes /beverages

If you can add the sugar or spices to your mixied drink first switch off the device. Remove the cap and fill in trought the oppening. Reinsert the cup into the lid.

WARNING!
Do not put hands into the mixing jug! The blades are sharp and rotate a high speed! Serious injures coild result. Oblects such a spoons may never be in the mixing jug during operation.Proceed as described under "Preparation" Turn the power control clockwise to desired speed settings. Alternatively you may also mix at intervals whitc the «Blender» button.Once you have operated the appliance with the power control, turn it back to 0.

Preparing hot dihes

NOTE!
Observe the sequence first cooking than pureeing. Always add the amount of liquids indicated in the recipes while cooking.

Proceed as described in »Preparation» Select a heating function. Decrease or increase the cooking time with the +or – buttons. After the preset time hase elapsed you will hear 4 beeps. If you want to terminate the preparation before the cooking time has elapsed, press the selected function button once more.Put the cap of the filler opening. Press the «Blender» button briefly to bring the dish to the desired consicstency.

End operation

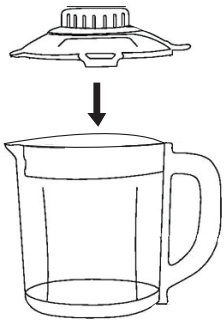
Turn off the appliance with the power button.Disconnect the maplug from the outlet.

Trouble Shooting

Malfunction	Possible cause	Remedy
The device does not function.	The device is not supplied with power.	Check the outlet with a different device. Insert the power plug correctly. Check yor domestic fuse.
	The safety switch is not closed.	Check that the mixing jug and the lid are fitted correctly.
	The device is deffective.	Contact our Servise or a specialist.

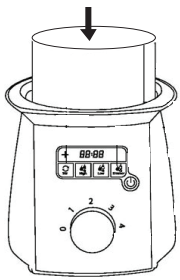
Liquids are not mixed correctly.	You have too much or too little liquid in the vessel.	Vary the quantity of the liquid.
	The speed is too high.	Start with a lower speed which you can increase later.
The blades become blocked after turning on.	The selected speed is too low.	Start at a higher speed.

Cleaning



WARNING!
Before cleaning always disconnect from mains power supply. Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electrick shock or fire.The mixer blades are sharp! Risk of injury.

CAUTION!
Do not use a wire brush or any obrasive items.
Do not use any acidic or abrasive detergents.
The mixing jug is not dishwasher safe.
Do not rinse the mixing jug in a bowl of water either.
The base of the mixing jug contains electronic components that must no get wet.
Should water however penetrate the base of mixing jug. Allow to dry completely before you use it again.
For cleaning the outside of the machine use only a damp washing-up cloth.



Mixing Jug

Fill the mixing jug with about 1 liter water by adding a few drops of dishwashing liquid.
Heat up the water for about 8 minutes at cooking setting «Het».Press the «Blender» button briefly.
Allow the water to cool before cleaning the inside wall of the mixing jug.Clean the mixing jug from the inside with the cleaning brush provided. Rinse off the mixing jug witch clean water and carefully dry it off.

Lid and cap

Clean these components in a rising bath. Rinse wuth clean water. Dry the parts off.

Storage

Clean the device as described. Let the accessories dry completely. We recommended that you store the device in it's original package when it is not to be used for a longer period.Always store the device at a well wentilated and dry place outside the rich of children.

Noise Level

The sound pressure level at an operator's ear a (LpA) was measured in accordance with DIN EN ISO 3744. Determinded sound pressure level 75-80 dB (A) (no limit).

Techical data

Power Supply : 220-240 V, 50 Hz
Power consumption of motor: 180-220 W
Power consumpyion of heater : 700-900 W
Protectiuon class: 1
Net Weight : 3.75 kg

The right to make technical and design modifications in the course continuous product development remains reserved.

Subject to technical changes without prior notice! This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compability and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal of goods.

Take care of our enviroment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.
Dispose of obsoleteor deffective electrical appliances via municipal collection points.Please help to avoid potential enviromental and health impacts trought improper waste disposal. You contribute to recycling and other forms of utilization of old electronic appliances. Your municipality provides you with information about collecting points.

Recipes

Soup a la provencale

Preparation : 15 min.
Cooking :35 min.

1 small aubergine
1 courgette

1 red pepper
250 g pilled tomato
1 onion
4 gloves garlic
1 litre water
4 leaves basil
1 sprig thyme
1 tbsp olive oil
Salt, pepper

Wash all vegetables and cut in small pieces. Pill and slide garlic and onion. Pour 1 good tbsp olive oil into bottom of bowl than add sliced onion and garlic. Press "Wärme" , cover and cook for 2 minutes. Add all vegetables and water. Add salt, pepper, thyme. Cook on "Het" for 5 minutes, then as soon as water boils, reduce to "Wärme" and cook for 20 minutes. When cooking is finished, remove sprig or thyme and add julienned basil leaves. Blend the soup on 1 until desired consistency is reached. Ebjoy this soup warm or cold.

Cream of peas with mint

Preparation : 10 min.
Cooking: 10 min.
Chilling: 2 hours.

500 g shelled fresh peas.
10 leaves of mint
20 cl single cream
½ cube chicken stock
40 cl water

Pour water and chicken stock in bowl. Cook on "Het" for 5 minutes. As soon as it boils, reduce to "Wärme" . Add petit pois and cook about 5 minutes. Pour in single cream and julienned mint leaves, salt and pepper. Blend the soup on 1 then pour into a jug and chill in the fridge for 2 hours. If using frozen peas, cook them barely 2 minutes.

Gaspacho

Preparation : 30 min
Cooking : 2 min
Resting time : 2 hours.
For 4 people

800 g pilled tomatoes (in a jar)
1 green pepper
1 red pepper

1 cucumber
1 large yellow onion
3 cloves garlic
150 g dried bread crumbs
10 cl olive oil
2 tbsp sherry vinegar
1 tsp sea salt

Stain tomatoes and cut in cubes. Rinse cut and de-seeded and cucumber. Cut them in a small pieces. Reserve 2 tbsp cubes of cucumber and tomato for final decoration. Pour all this ingridients into a salad bowl and drizzle olive oil. Add salt, cover and marinate in a fridge for 1 hour. Peel and mince onion and garlic. Pour 1 tbsp olive oil ointo the bottom of bowl and then add minced onion and garlic. Press "Wärme", cover and cook for 2 minutes. Pour into the marinated vegetables, juice, bread, crumbs and vinegar and blend to produce a thick soup. Store in the fridge for 1 hour. Decorate the gaspacho wiyh cubes of cucumber and tomato and serve well chilled.

Chilled soup of peahes and nectarines with verbena

Preparation : 10 min
Cooking : 10 min
Chilling : 1 hour

3 white ot yellow peaches
3 white or yellow nectarines
3 verbena tea bags
20 cl water
50 g liquid honey

Pour water into the bowl with hony and teabags. Bring to boil on "Het" for about 3 minutes, then turn off the heat and allow to infuse. Peel fruits and remove stones. Cut them in pieces. Remove tea bags, add pieces of fruits and cook on "Wärme " for 10 minutes. Blend on 1. Pour soup into a jug, cover with film and chill in fridge for 1 hour. Serve soup with slivers or toasted almonds.

Watermelon soup with feta cheese and toasted pine nuts.

Preparation : 10 min
Cooking: 1 min. for 60o g watermelon

10 cl lemon juice
10 cl water
4 basil leaves
120 g feta cheese
100 g pine nuts
½ tsp oil

Cut watermelon in cubes. Pour oil and put pine nuts at bottom on of bowl and toast for 1 minute "Het". Pour lemon juise and water into a bowl. Add cubes of watermelon and blend on 1 for about 3 minutes. Divide the soup between 4 glasses. Cut feta cheese into cubes and add to soup as you serve and decorate the basil leaves. For a very chilled version add a glass of crushed ice instead of the pine nuts, and all other ingridients and blend 2 or 3 minutes.

Chilled melon and cucumber soup

Preparation: 10 min
Cooking : no cooking
Chilling: 1 hour

500g melon
1 small cucumber
Juice of one lemon
1tbsp balsamic vinegar
1 glass crushed ice

Scoop out flesh of a melon, cut into cubes and put in salad bowl. Peel cucumber and cut in half, removing the part with pips, and then cut cucumber in cubes. Add to salad bowl. Place melon amd cucumber in fridge to chill before cooking them. Pour crushed ice into bowl, then diced fruit and vegetables, lemon juice and 1 tbsp balsamic vinegar. Blend on 2 then reduce to 1, until mixture reaches desired consistency. Serve immediately.

Lentil soup with Motreau sausage

Preparation: 10 min
Cooking: about 40 min

200g green lentils
1L water
1 morteau sausage
1 small carrot
1 small yelow onion
5 cloves

Peel onion and spike with cloves. Peel and slice carrot. Cut Morteau sausage in 3. Pour water in bowl, add all other ingridients with onion last, and cook on "Het" until water boils. Reduce to "Wärme" and cook for about 30 minutes. Take out onion, remove cloves and cut in 4. Return to bowl. Remove 2 pieces of sausage. Blend soup on 1or 2 to produce thick soup. Serve soup accompained by slices of Morteau sausage. Morteau sausage can be replaced with haddock or bacon.

Winter vegetable soup with croutons

Preparation: 10 min
Cooking: 30 min

1 large carrot
1 leek
200g green cabbage
1 yellow onion
1 turnip
3 sprigs parsley
Salt and pepper
200g croutons

Peel vegetables. Wash amd slice leek. Cut carrot, turnip, onion and cabbage in pieces. Julienne parsley. Pour all ingridients into a bowl. Add salt and pepper. Cover with water and cook on "Het" until water boils. Then reduce to

"Wärme" and cook for about 20 minutes. Blend soup on 1. It is accepteable to add a glass of water during cooking, if soup appears too thick. Serve soup with croutons and shaved or grated cheese.

Consomme with Chinese noodles

Preparation: 10 min
Cooking: 10 min

1L water
2 vegetables stock cubes or miso
1 stick lemongrass
2 leeks
2 spring onion or 4 chives
1 tbsp dried lemongrass (found in spices section)
300g Chinese noodles

Slice lemongrass. Peel and julienne spring onion. Rinse leeks. Peel and cut in 10 cm section then in strips. Pour water in a bowl. Crumble stock cubes and add with lemongrass , strips of leek and spring onion. Cook on "Het" for 8 minutes. Reduce to "Wärme", add Chinese noodles and cook for 2 minutes. Should be served hot. Add pieces of minced chicken, which should be cooked in consomme.

Cream of winter squash with cinnamon and star anise

Preparation: 15 min
Cooking: about 25 min for 400 g winter squash

50 cl milk
50 cl water
1 vegetable stock cube
1 star anise

1 heaped tsp. ground cinnamon
1 onion
1 tbsp olive oil

Peel and mince onion. Peel winter squash and cut into large cubes. Pour 1 good tbsp olive oil into bottom of the bowl then add minced onion. Press "Wärme" , cover and cook for 2 minutes. Pour in water and milk. Add crumbled stock cube and cinnamon powder and pulse for 10 seconds to mix. Add winter squash and star anise. Cook on "Wärme" for about 20 minutes until pieces of squash are tender. Remove star anise and blend on 1 or 2, to achieve creamy consistency. Try this recipe using butternut squash or pumpkin. Enloy this soup with croutons of spiced bread.

Warm soup with spiced red fruits

Preparation: 15 min
Cooking:10 min

Juice of one orange
100g brown sugar
2 slices spiced bread
500g red fruits (strawberry, raspberry. Blackcurants)
1 vanilla pod
2 cinnamon sticks
1 star anise
2 cloves

Rinse all fruits and remove stalks. Split vanillain in two and take out the seeds. Pour 25 cl of water and orange juice into soupmaker bowl. Add spices: vanilla (seeds and pod), cinnamon, star anise, cloves and sugar. Switch soup maker to "Het" and boil for 5 minutes. Pour 400g fruits into mixture. (Retain 100 g fresh fruits). Cook on "Wärme " for 5 minutes. Pour soup into a jug and refrigerate for 1 hour. Just before serving, remove spices, distribute soup in glasses and decorate with fresh fruits. Cut spiced bread into sticks or fingers and serve with fruit soup. Enjoy this recipe warm, and water can be replaced by a light red wine.

Banana coconut milk shake

Preparation: 10 min
Cooking: no cooking

3 bananas
50 cl coconut sorbet
Juice of one lime
1 glass crushed ice
3 tbsp grated coconut

Peel bananas and slice coarsely. Drizzle lime juice on top. Tip coconut sorbet into bowl of soup maker and add a glass of crushed ice. Blend on 2 for 1 minute. Add banana pieces and lime juice, until mixture becomes frothy. Divide into 4 glasses and taste. Decorate with grated coconut.

Warranty information:

The manufacturer shall grant a guarantee according to the local regulations. Minimum warranty period is 1 year. Warranty period commences from the date of sale to end-user.
The guarantee covers defects of materials and workmanship only.
Guarantee repair may be done only in an authorized workshop. To enjoy a guarantee service, a user shall provide an original payment slip (specifying the date of purchase).

The guarantee shall not be granted in the following cases:
Normal use and natural wear improper use, for example, overloading of the device or use of unapproved components. Mechanical impact or a damage caused by external effects. Damages caused by a failure to follow the operating manual, for example, connection of the device to improper power source or failure to follow installation instructions. Partially or completely dismounted devices.

Guarantee, given by ZAU Grupp HB (Sweden) Company, the owner of ZAUBER trading mark.

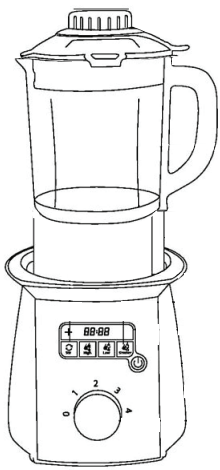
We grant 25 months guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.
This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by ZAU Grupp HB (Sweden) Company or its appointed distributor.
This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorized persons.
To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorized ZAUBER Customer Service Centre.

Professionelle elektronische soupmaker

Sehr geehrte(r) Kunde(in)! Danke fuer den Einkauf des ZAUBER Gerätes. Wir hoffen auf Ihre Zufriedenheit mit der hohen Qualität, Funktionalität und dem originellen Design unsesen Markenprodukten.

Wichtige Sicherheitshinweise
Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten allgemeine Sicherheitshinweise stets eingehalten werden, einschließlich der folgenden:

1. Thy appliance ist ausschließlich für den privaten Gebrauch konzipiert und für die vorgesehenen Zwecke. Dies ist nicht für appliance comecial Verwendung. Verwenden Sie es nicht im Freien. Halten Sie es von souces der Hitze, direkte Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten. Verwenden Sie nicht die appliance mit nassen Händen. Wenn die appliance feucht oder nass, ziehen Sie es sofort.
2. Wenn cleaing und Wegräumen, schalten Sie das appliance und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (stecken Sie den Stecker selbst, nicht am Kabel), wenn die appliance nicht verwendet wird, und entfernen Sie die beiliegenden Zubehör.
3. Betreiben Sie die Maschine ohne suppervision. Wenn Sie den Raum zu leben, sollten Sie immer das Gerät ausschalten. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose
4. Das Gerät und die Hauptrolle müssen überprüft regelmäßig auf Anzeichen von Unversehrtheit des Schadens ist foundthe Gerät darf nicht verwendet werden.
5. Versuchen Sie nicht, die appliance von selbst zu reparieren. Immer an den autorisierten techician. Um Gefährdungen zu vermeiden, immer defektes Kabel nur durch den Hersteller ersetzt werden., Durch unseren Kundendienst oder durch qualifizierte Person und mit einem Kabel des gleichen Typs.
6. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
7. Um Ihren Kindern die Sicherheit zu gewährleisten, halten Sie bitte alle Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite.



WARNUNG!
Lassen Sie keine kleinen Kinder spielen mit Folien her Erstickungsgefahr!

Achten Sie besonders auf die folgenden „Spezielle Sicherheitshinweise". 9. Um das Risiko zu vermeiden, mit dem heißem Wasser oder Dampf aus den Öffnungen in Kontakt zu kommen sollten Sie das Gerät stets vor dem Gebrauch überprüfen – halten Sie es dazu von ihrem Körper weg führen Sie einen Testlauf durch.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr! Während des Kochens kann die Temperatur der berührbaren Glasoberfläche sehr heiß sein.

1. Daher bitte nur berühren das Mischen appliance durch seine Griff.
2. Bitte äußerste Vorsicht walten lassen beim Öffnen des Deckels.
3. Nicht in der Einfüllöffnung des Deckels zu erreichen.
4. Gefahr von Schnittverletzungen! Die Mixer-Messer sind scharf!
5. Vor dem Austausch von Zubehör zusätzliche Teile, die während des Betriebs bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und abgeschnitten von der Stromversorgung.
6. Berühren Sie nicht beweglichen Teile.
7. Legen Sie die appliance auf eine feste und ebene Fläche. Es so einrichten, dass sie nicht umkippen.
8. Die Maschine sollte nur unter Aufsicht verwendet werden.
9. Manipulieren Sie nicht eine der Sicherheitsschalter. Sie verhindern die appliance ist operatde ohne angeschlossenen Mixaufsatz und ohne geschlossenem Deckel.
10. Entfernen Sie nicht den Deckel während des Betriebs.
11. Verwenden Sie nicht das Gerät ohne Inhalt.
12. Nicht tragen oder heben Sie das Gerät während des Betriebs, sondern schalten Sie ihn aus und dann den Netzstecker ziehen. Tragen Sie immer das Gerät mit beiden Händen!
13. Die appliance kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und älter die Person, mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen capabilites oder das Fehlen von expirience und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht oder instrutction über die Nutzung des appliance in einen sicheren Weg ans gegeben haben verstehen hazzard involviert.
14. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
15. Reinigung und Wartung durch den Benutzer ist nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

DEU

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät wird verwendet für:
Mischen von Flüssigkeiten
Heizung, Kochen und Pürieren von Gerichten.

Es ist für den Hausgebrauch und ähnliche Einsatzgebiete, wie bestimmt:

In Personal Küchen von Geschäften, Büros und andere Arbeitsbereiche.
Von Gast in Hotels, Motels und anderen Unterkünften Einrichtungen.
In bed and breakfast Unterkunft.
Es ist nicht für den Einsatz auf landwirtschaftliche Grundstücke bestimmt.
Es ist nur zu verwenden, wie in dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht werden.
Die appliance kein commecial Gebrauch bestimmt.
Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmt werden und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch verursacht werden.

Mitgelieferte Teile:

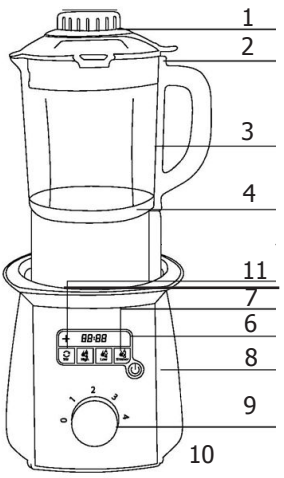
1 Basisgerät mit te Motor
1 Kappe für den Füllstoff Betrieb
1 Deckel mit Einfüllöffnung für Mischbehälter
1 Mischgefäß

Auspacken des appliance

1. Entfernen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien wie Folien, Füllmaterialien, Kabelhalter und Kartonverpackungen.
3. Prüfen Sie den delivieries auf Vollständigkeit
4. Überprüfen Sie die appliance auf mögliche Transportschäden, um hazzard verhindern.
5. Sollte Verpackungsinhalt unvollständig oder sollten Sie feststellen, Schäden nicht verwenden appliance. Bringen Sie es zu dem Händler sofort.

HINWEIS!
Diese können noch Staub oder Produktion bleibt auf dem Gerät. Wir empfehlen, dass Sie das Gerät reinigen unter „Reinigung".

Beschreibung der Teile



1.Fill öffnen cap / Messbecher
2. Rührbecher Deckel mit Einfüllöffnung
3. Mixbecher
4. Messerblock
5. Kennzeichnung an den Mischkrug legen
6. Display (Zeitanzeige)
7. Tasten + und - zum Einstellen der Uhrzeit
8. Taste POWER (Ein / Aus)
9. Leistungssteuerung des Mischers
10. Basiseinheit mit Motor
11. Funktionstasten mit integrierten Kontrollleuchten:
Blender (Mixing und Intervalle)
Het (Cooking Programm)
Wärme (Cooking Programm)

Montage

Befestigen Sie den Mixaufsatz

Setzen Sie den Mixaufsatz auf den Boden uint. Achten Sie auf die Symbole, während dies zu tun. Die Kennzeichnung auf den Mixaufsatz unterhalb des Griffs und die Kennzeichnung auf der Basiseinheit müssen genau auf übereinander ausgerichtet werden.

Setzen Sie den Deckel auf

Setzen Sie den Deckel auf den Mixaufsatz so dass der Riegel mit dem Schloss auf der rechten Seite neben dem Griff befindet.
Drehen Sie die Deckel bis zum stop.The Verriegelung im Uhrzeigersinn muss sicher sitzen in den Griff den Mixaufsatz.

HINWEIS!

Falsche Montage wird die appliance aus betrieben zu verhindern.

Gebrauchsanweisung

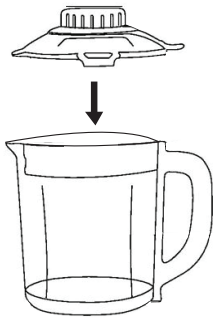
Elektrischer Anschluss

Überprüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie verwenden möchten, entspricht der einer der appliances. Hier finden Sie die Informationen zu diesem Thema auf dem

Typenschild

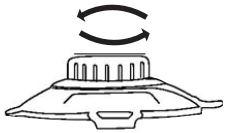
Schließen Sie das appance an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose anschließen. Sie hören einen Piepton, wenn die appliance richtig zusammen mit dem Deckel montiert.

Funktionalität des appliance



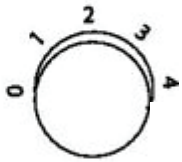
Die appliance wird entweder mit dem Leistungsregelung oder mit den Funktionstasten bedient.
Jeder Knopfdruck wird mit einem Piepton bestätigt, in der appliance wurde mit der POWER-Taste ausgeschaltet.
Mit der Kraft steuern Sie setzt den Rührgeschwindigkeit. Immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit (Stufe 1) starten, wenn der Krug zu der maximalen Kapazität gefüllt ist. Die Funktion der Leistungsregelung wird deaktiviert, wenn Sie ein Programm mit den Funktionstasten verwenden. Mit den Funktionstasten können Sie die Wärme, Koch und Püree Gerichte.

Ein / Ausschalten



Drücken Sie die POWER-Taste. Die Kontrollleuchte blinkt. Die appliance wird im Standby-Modus.

HINWEIS!
Die appliance kann nur auf, wenn die Mischkrug wird mit dem Deckel verschlossen und wenn die Leistungssteuerung auf 0 gesetzt ist drehbar.



Einschalten

Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um den drsired Geschwindigkeitsstufen:

Setting 1 = niedrige Geschwindigkeit
Einstellung 2 = mittlere Geschwindigkeit
Einstellung 3 = High Speed
Einstellung 4 = Höchstgeschwindigkeit

Drücken Sie die entsprechende Taste einmal. Die Anzeige leuchtet in der ausgewählten Taste leuchtet.

Ausschaltung

Drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn auf 0 gesetzt.Drücken Sie die Taste noch einmal. Die Anzeige erlischt. Die appliance wird im Standby-Modus. Dann drücken Sie die POWER-Taste.

Funktionstaste «Blender»

Stir-Taste mit 2 Funktionen:

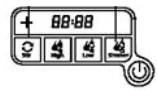
Im Standby-Modus, wählen Sie Heiztaste (Het, Wärme)

als choose Pulsfunktion die gleiche Zeit ath. Falls sich der bewerteten Temperatur erreicht hat, dann für 10 Sekunden mischen. Nach dieser Erwärmung 2 Minuten und Mischen von 10 sek. Dann wiederholen Sie, bis das choose fumction abgeschlossen ist.

Im Standby-Modus können Sie wählen Heiztaste (Het oder Wärme) nach 5 Sekunden, wenn die Heizung Funktion bestätigt, als Sie Pulse-Taste wählen, als die Klinge halten Blending bis Sie die Taste relesed.

Anzeige

Die appliance verfügen über ein Display, auf dem Sie die verbleibende Zeit des Garprogramms in munites und Sekunden lesen kann.



Funktionstaste Ernennen

Drücken Sie die Taste Timer (+ oder-), (0-12 Stunden) eingestellt, ist die bewertet Zeit 6 hours.Press hoch + rühren zu wählen Erwärmen und Mischen. Die Suppe wird bereit sein, zu essen, nachdem gewählte Zeit.

Garprogramme

Het Heizleistung bis 100C und Kochen
Wärme Heizung oder Warmhalten bis t ca. 60C

Die Dauer der Garprogramme sind voreingestellt: 25 Minuten jeweils.
Sie können jeweils einzeln einstellen, Zeit mit den Tasten + oder - zwischen 1 und 90 Minuten.
Sie können zu einem anderen Kochstufe während des Kochens Programm wechseln. Die bisherige Dauer werden kept.After die eingestellte Zeit abgelaufen ist werden Sie 4 Signaltöne hören.

Skalieren in den Mischbehälter

Bitte beachten Sie die maximale Kapazität auf den Mixaufsatz.

Het für kalte Flüssigkeiten max: 1750 ml
Wärme für warme Gerichte max: 1400 ml

HINWEIS!
Schaum benötigt viel Volumen. Reduzieren Sie die Kapazität in Flüssigkeiten, die zu stark schäumen.

Schließen Sie die Füllung Oppening / Masuring cup

Sie können auch die Kappe der Einfüllöffnung im Deckel als Mess cup.Always schließen Sie den Deckel mit der Kappe während miximg. Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke, bevor sie in den Mixaufsatz.

ACHTUNG!
Immer das Gerät ausschalten, bevor Sie den Mischbehälter von der Basis. Nicht überfüllen Mischbehälter. Beachten Sie die Gradation auf dem Schiff. Niemals harte ingridients wie Nüsse oder Blöcke von Schokolade die dmage die applince.

Vorbereitung

Bereiten Sie die Zutaten. Stellen Sie den Mischbehälter auf dem Basisgerät. Wenn das noch nicht getan. Füllen Sie den Krug mit dem ingridients.Set der Deckel Wuth die Kappe auf dem Schiff. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose anschließen. Verwenden Sie die Taste Power, um das Gerät einzuschalten.

Mischen kalten Speisen / Getränke

Wenn Sie den Zucker oder Gewürze zu Ihrem mixied Getränk hinzufügen können erste das Gerät ausschalten. Entfernen Sie den Deckel und füllen trought der Oppening. Setzen Sie den Becher in den Deckel.

WARNUNG!
Legen Sie nicht die Hände in den Mixaufsatz! Die Klingen sind scharf und drehen eine hohe Geschwindigkeit! Serious verletzt coild Ergebnis.blects wie ein Löffel darf niemals in den Mixaufsatz während des Betriebs sein.

Gehen Sie wie unter «Vorbereitung» beschriebenSchalten Sie das Gerät im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Geschwindigkeit Einstellungen. Alternativ können Sie auch in Abständen whitc mischen Die «Blender» button. Once Sie die appliance betrieben wurden mit dem Power Control, schalten Sie ihn auf 0 zurück.

Zubereitung heißer dihes

HINWEIS!
Beachten Sie die Reihenfolge, irst Kochen als Pürieren. Fügen Sie immer die Menge an Flüssigkeiten in den Rezepten während des Kochens angezeigt.

Gehen Sie wie im Abschnitt «Wärme» beschrieben Wählen Sie eine Heizfunktion. Verringern oder erhöhen Sie die Garzeit mit den Tasten + oder -. Nach der eingestellten Zeit hase vergangen hören Sie 4 Signaltöne. Wenn Sie die Vorbereitung beenden, bevor die Kochzeit abgelaufen ist, drücken Sie die gewählte Funktion Taste einmal more.Put die Kappe der Einfüllöffnung. Drücken Sie die «Blender»-Taste kurz, um den Spiegel zu der gewünschten consicstency bringen.

End operation

Turn off the appliance with the power button.Disconnect the maplug from the outlet.

Fehlerbehebung

Defekt	Mögliche ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht im Lieferumfang enthalten mit der Macht.	Überprüfen Sie die mit einem gerät. Stecken Sie den Netz stecker richtig. Überprüfen sie Ihre sicherung.
	Der Sicherheitsschalter ist geschlossen.	Überprüfen Sie, dass das Mischen Krug und der Deckel angebracht sind richtig.
	Die Vorrichtung defekt ist.	Kontaktieren Sie Ihren Service oder ein Spezialist.
Flüssigkeiten sind nicht gemischt richtig.	Sie haben zu viel oder zu wenig in dem Gefäß.	Variieren Sie die Menge der Flüssigkeit.
	Die Geschwindigkeit ist zu hoch.	Beginnen mit einer die Sie erhöhen später.
Die Klingen werden blockiert nach dem Einschalten.	Die gewählte Geschwind keit ist zu niedrig.	Beginnen mit einer höheren Geschwindig.

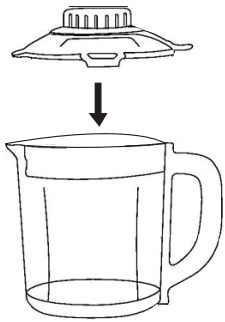
DEU

Reinigung

WARNUNG!
Vor dem Reinigen immer vom Stromnetz trennen. Unter keinen Umständen sollten Sie Tauchen Sie das Gerät in Wasser zur Reinigung. Andernfalls könnte dies in einer electrick Schlag oder fire.The Mischerflügel sind scharf führen! Verletzungsgefahr.

ACHTUNG!
Verwenden Sie keine Drahtbürste oder keine obrasive Artikel.Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Säure enthalten.Das Mischen Krug ist nicht spülmaschinenfest.

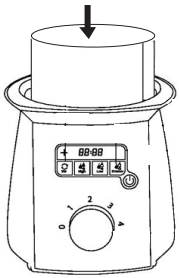
Nicht ausspülen den Mischkrug in eine Schüssel mit Wasser entwederDie Basis des Mixaufsatz enthält elektronische Bauelemente, die nicht erhalten, muss nass.Sollte Wasser jedoch durchdringen die Basis Mixaufsatz. Vollständig trocknen lassen, bevor Sie es wieder verwendenFür die Reinigung der Außenseite der Maschine nur mit einem feuchten Wäsche-up Tuch.



Rührbecher

Füllen Sie den Mixaufsatz mit etwa 1 Liter Wasser durch Zugabe von ein paar Tropfen Spülmittel.Erhitzen Sie das Wasser für etwa 8 Minuten bei Kochstufe HIGH.Press die STIR kurz drücken.Lassen Sie das Wasser vor dem Reinigen der Innenwand des Misch jug.Clean der Mixaufsatz von innen mit der Reinigungsbürste vorgesehen abkühlen. Spülen Sie den Mischkrug Hexe sauberem Wasser und sorgfältig abtrocknen.

Deckel und Kappe



Reinigen dieser Komponenten in einer ansteigenden Bad. Spülen wuth sauberem Wasser. Trocknen Sie die Teile aus

Lagerung

REINIGEN SIE Das Gerät In, wie beschrieben. Lassen SIE Das Zubehör Vollständig trocknen. Wir empfehlen, dass. SIE Das Gerät In nach möglichkeit in Wadenfänger Originalverpackung, Gerät WENN es Nicht für Éinen längeren period.Always Bewahren SIE Das eine Einem gut wentilated und Trockenen Ort ausserhalb des Reichen von kindern used Werden.

Lärm

Der Schalldruckpegel eine Einem Ohr des Bedieners Ein (LpA) wurde in Übereinstimmung mit DIN EN ISO 3744 gemessen.
Determinded Schalldruckpegel 75-80 dB (A) (no limit).

Techical Daten

Stromversorgung: 220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme des Motors: 180-220 W
Leistung consumpyion der Heizung: 700-900 W
Protectiuon Klasse: 1
Netto-Gewicht: 3,75 kg

Das Recht auf technische und gestalterische Änderungen im von Zuge kontinuierlichen Produktentwicklung zu machen In Bleibt vorbehalten.Technische Änderungen ohne vorherige Ankündigung! Dieses Gerät entspricht allen aktuellen CE-Richtlinien, wie elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungs-Richtlinie und ist nach den neuesten Sicherheitsvorschriften hergestellt.

Entsorgung von Gütern

Achten Sie auf unsere Umwelt nicht von elektrischen appliances über den Hausmüll entsorgt werden.
Entsorgen obsoleteor deffective elektrische appliances via kommunalen Sammelstellen points.Please helfen, potenzielle Umwelteinflüssen und gesundheitlichen Auswirkungen trought unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden. Sie tragen dazu bei Recycling und andere Formen der Verwertung von alten elektronischen appliances. Ihrer Gemeinde finden Sie Informationen zu Sammelstellen.

Informationen zu der Garantie

Der Hersteller leistet die Garantie, die gemäß landesüblicher Regelung gilt. Die Garantiefrist beginnt ab dem Verkaufsdatum an den Endverbraucher. Die Garantie deckt ausschließlich Fehler an Material und Verarbeitung ab. Reparaturen im Rahmen der Garantie dürfen nur durch eine autorisierte Vertragswerkstatt vorgenommen werden. Sofern die Garantie in Anspruch genommen werden soll ist die Einsendung des Originalen Kaufbeleges (mit Kaufdatum) erforderlich.

Voraussetzungen des Garantieservices:

Sorgfältiger Betrieb in genauer Entsprechung den Anforderungen der Bedienungsanleitung und Fehlen der

Defekte, welche durch die äußeren Ursachen hervorgerufen sind (Sturz, Schläge, nicht bestimmungsgemäße Nutzung, nachlässige Pflege und Transport, Einwirkungen der hohen Temperaturen, Wassereinwirkung, Nichtentsprechung der Parameter des Versorgungsnetzes, Reparaturen durch einen Dritten usw.), wenn diese Defekte zur Ursache einer Störung wurden, sowie die Änderung des Serienummer des Gerätes.

Die Garantie umfasst nicht:

- Normaler Gebrauch und Verschleiß;
- Falscher Gebrauch, wie z.B. die Überbeanspruchung des Gerätes oder die Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör;
- Gewalteinwirkung, Schäden, die auf externe Einwirkungen zurückzuführen sind;
- Schäden die durch Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind, wie z.B. der Anschluss des Gerätes an eine ungeeignete Hauptstromversorgung oder die Nichtbeachtung der Installationshinweise;
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte;

Garantieverpflichtungen der Firma ZAU Grupp HB (Stockholm, Schweden) - des Herstellers und Inhabers der Handelsmarke ZAUBER.

Das Gerät hat eine 25 Monate lange Garantie des Herstellers – der ZAU Grupp HB (Stockholm, Schweden), die ab dem Verkaufsdatum an den Verbraucher. Für manche Geräte der Marke Zauber leistet der Hersteller eine 25-jährige oder lebenslange Garantie, was durch eine einzelne Markierung des Gerätes und der Verpackung sowie ein Zertifikat der lebenslangen Garantie bestätigt wird. Die Grundlage der vorliegenden Garantiebedingungen sind die geltenden Gesetze und insbesondere das Föderale Gesetz der RF „Über den Verbraucherschutz". Die Garantie tritt nur bei der richtigen Ausfüllung des originalen Garantiebelegs in Kraft. Bitte fordern Sie den Verkäufer immer auf, den Garantiebeleg richtig auszufüllen! Die Geräte der Marke Zauber sind gemäß den hohen Anforderungen der europäischen Qualität hergestellt. Bei der sorgsamen Nutzung und Einhaltung der Bedienanleitung kann das von Ihnen erworbene Gerät der Marke Zauber wesentlich länger dienen, als die festgelegte Garantiefrist. Falls es Probleme mit der Reparatur eines Produktes der Marke Zauber entstehen werden, bitten wie Sie, darüber die Vertretung der Firma ZAU Grupp HB oder den bevollmächtigten Exporteur in Ihrem Land zu benachrichtigen. Die ganzen

erforderlichen Informationen zu dem Servicesystem Zauber Worldwide Guarantee und die Adressen der Vertreter in den Vertriebsländern werden Sie in dem beigelegten originalen Garantiebeleg finden.

Zauber ® ZAU Grupp HB, Drottinggatan 104, 104 30 Stockholm, Sweden.
www.zauber.se

Rezepte

Soup a la provencale

Zubereitung: 15 min.
Kochen: 35 min.

1 kleine Aubergine
1 Zucchini
1 rote Paprika
250 g geprillten Tomaten
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Liter Wasser
4 Blätter Basilikum
1 Zweig Thymian
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Waschen Sie alle Gemüse und Schnittblumen in kleine Stücke schneiden. Pille und Rutsche Knoblauch und Zwiebeln. Pour 1 gute Esslöffel Olivenöl in unteren Schale als in Scheiben geschnittene Zwiebel und Knoblauch. Drücken Sie auf „low", zudecken und kochen für 2 Minuten. Fügen Sie alle Gemüse und Wasser. Mit Salz, Pfeffer, Thymian. Kochen Sie auf „Het" für 5 Minuten, dann so bald wie

Wasser kocht, zu reduzieren, um „Wärme" und kochen für 20 Minuten. Beim Kochen beendet ist, entfernen Zweig oder Thymian und fügen julienned Basilikum. Mischen Sie die Suppe auf 1, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ebjoy diese Suppe warm oder kalt.

Creme von Erbsen mit Minze

Zubereitung: 10 min.
Kochen: 10 min.
Chilling: 2 Stunden.

500 g geschälte frische Erbsen.
10 Blätter Minze
20 cl Sahne
½ Würfel Hühnerbrühe
40 cl Wasser
Salz und Pfeffer

Gießen Sie Wasser und Hühnerbrühe in der Schüssel. Kochen Sie auf „Het" für 5 Minuten. Sobald es kocht, auf „Wärme" zu reduzieren. Fügen petit pois und kochen ca. 5 Minuten. Pour in Sahne und julienned Minze, Salz und Pfeffer. Mischen Sie die Suppe auf 1 dann gießen in einen Krug und Kälte in den Kühlschrank für 2 Stunden. Wenn Sie gefrorene Erbsen, kochen sie kaum 2 Minuten.

Gaspacho

Zubereitung: 30 min
Kochen: 2 min
Ruhezeiten: 2 Stunden.
Für 4 Personen

800 g geprillten Tomaten (im Glas)
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 Gurke
1 große gelbe Zwiebel
3 Knoblauchzehen
150 g getrocknete Semmelbrösel
10 cl Olivenöl
2 EL Sherry-Essig
1 TL Meersalz

Stain Tomaten und schneiden in Würfel schneiden. Spülen geschnitten und entkernt und Gurken. Schneiden Sie sie in einem kleinen Stück. Reserve 2 EL Würfel von Gurken und Tomaten für die endgültige Dekoration. Gießen Sie alle diese Zutaten in eine Schüssel geben und Nieselregen Olivenöl. Salz bedecken und marinieren im Kühlschrank für 1 Stunde. Schälen und zerkleinern Zwiebel und Knoblauch. Gießen Sie 1 Esslöffel Olivenöl ointo den Boden der Schüssel und fügen Sie dann gehackte Zwiebel und Knoblauch. Drücken Sie auf „Wärme", zudecken und kochen für 2 Minuten. Gießen Sie in den mariniertem Gemüse, Saft, Brot, Krümel und Essig und Mischung, eine dicke Suppe herzustellen. Bewahren Sie in den Kühlschrank für 1 Stunde. Dekorieren Sie die gaspacho wiyh Würfel Gurken und Tomaten und dienen gut gekühlt.

Chilled Suppe peahes und Nektarinen mit Eisenkraut

Zubereitung: 10 min
Kochen: 10 min
Chilling: 1 Stunde

3 weiß ot gelbe Pfirsiche
3 weißen oder gelben Nektarinen
3 Eisenkraut Teebeutel
20 cl Wasser
50 g flüssiger Honig

Gießen Sie Wasser in die Schüssel mit honeynd Teebeutel. Bringen Sie auf „Het" für ca. 3 Minuten kochen, dann schalten Sie die Hitze und lassen Sie einzuflößen. Peel Obst und entfernen Steine. Schneiden Sie sie in Stücke. Entfernen Teebeutel, fügen Sie Stücke von Obst und kochen auf „Wärme" für 10 Minuten. Mischung auf 1. Gießen Suppe in einem Krug, mit Folie abdecken und kühl im Kühlschrank für 1 Stunde. Servieren Suppe mit Schnitzel oder gerösteten Mandeln.

Wassermelone-Suppe mit Feta-Käse und gerösteten Pinienkernen.

Zubereitung: 10 min
Kochen: 1 min. für 60o g Wassermelone

10 cl Zitronensaft
10 cl Wasser
4 Basilikumblätter
120 g Feta-Käse
100 g Pinienkerne
½ TL Öl

Schneiden Sie Wassermelone in Würfel schneiden. Gießen Sie Öl und legte Pinienkernen unten auf der Schüssel und Toast für 1 Minute „Het". Gießen Zitrone juise und Wasser in eine Schüssel geben. Fügen Sie Würfel von Wassermelone und Mischung auf 1 für ca. 3 Minuten. Teilen Sie die Suppe zwischen 4 Gläser. Cut Fetakäse in Würfel schneiden und hinzufügen Suppe wie Sie und dienen schmücken die Basilikumblätter. Für eine sehr gekühlte Version fügen Sie ein Glas mit zerstoßenem Eis anstelle der Pinienkerne, und alle anderen Zutaten und mischen 2 oder 3 Minuten.

Chilled Melonen-Gurken-Suppe

Zubereitung: 10 min
Kochen: kein Kochen
Chilling: 1 Stunde

500g Melone
1 kleine Gurke
Saft einer Zitrone
1 EL Balsamico-Essig
1 Glas crushed ice

Scoop aus Fleisch eines Melone, in Würfel schneiden und

in Schüssel geben. Gurke schälen und halbieren, Entfernen des Teils mit Kernen, und dann schneiden Gurke in Würfel schneiden. In den Salatschüssel. Ort Melone amd Gurken im Kühlschrank vor ihnen das Kochen kühlen. Gießen crushed ice in eine Schüssel, dann gewürfelte Obst und Gemüse, Zitronensaft und 1 EL Balsamico-Essig. Mischung auf 2 dann auf 1 zu reduzieren, bis die Mischung der gewünschten Konsistenz erreicht. Sofort servieren.

Linsensuppe mit Würstchen Motreau

Zubereitung: 10 min
Kochen: ca. 40 min

200g grüne Linsen
1L Wasser
1 Morteau-Wurst
1 kleine Karotte
1 kleine Zwiebel yelow
5 Nelken

Zwiebel schälen und Gewürzen mit Nelken. Peel und Slice Karotte. Cut Morteau-Wurst in 3. Gießen Sie Wasser in eine Schüssel, fügen Sie alle anderen Zutaten mit Zwiebeln letzte und kochen auf „Het", bis das Wasser kocht. Reduzieren Sie auf „Wärme" und kochen für ca. 30 Minuten. Nehmen Sie Zwiebel, zu entfernen Nelken und geschnitten in 4. Zurück zur Schüssel. Entfernen 2 Stück Wurst. Mischen Sie Suppe auf 1 oder 2 bis dicke Suppe herzustellen. Serve Suppe Scheiben Wurst aus Morteau accompained. Morteau Wurst kann mit Schellfisch oder Speck ersetzt werden.

Wintergemüse Suppe mit Croutons

Zubereitung: 10 min
Kochen: 30 min

1 große Karotte
1 Stange Lauch
200g Grünkohl
1 gelbe Zwiebel
1 weiße Rübe
3 Zweige Petersilie
Salz und Pfeffer
200g Croutons

Peel Gemüse. Waschen amd Scheibe Lauch. Schneiden Karotten, Rüben, Zwiebeln und Kohl in Stücke. Julienne Petersilie. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wasser bedecken und kochen auf „Het", bis das Wasser kocht. Dann auf „Wärme" zu reduzieren und kochen für ca. 20 Minuten. Mischen Sie Suppe auf 1. Es ist accepteable um ein Glas Wasser während des Kochens hinzufügen, wenn Suppe scheint zu dick. Servieren Suppe mit Croutons und rasierte oder geriebenem Käse.

Consommé mit chinesischen Nudeln

Zubereitung: 10 min
Kochen: 10 min

1L Wasser
2 Gemüse Brühwürfel oder Miso
1 Stange Zitronengras
2 Stangen Lauch
2 Frühlingszwiebeln oder 4 Schnittlauch
1 EL getrocknete Zitronengras (gefunden in Gewürzen Abschnitt)
300g chinesische Nudeln

Scheiben Zitronengras. Peel und Julienne Frühlingszwiebeln. Spülen Lauch. Schälen und in 10 cm Abschnitt dann in Streifen schneiden. Gießen Sie Wasser in eine Schüssel geben. Crumble Brühwürfel und fügen mit Zitronengras, Streifen von Lauch und Frühlingszwiebeln. Kochen Sie auf „Het" für 8 Minuten. Reduzieren Sie auf „Wärme", fügen chinesischen Nudeln dazugeben und 2 Minuten. Sollte heiß serviert werden. Fügen Stücke von gehacktem Hühnerfleisch, die in consomme gekocht werden sollte.

Cream of Winter Squash mit Zimt und Sternanis

Zubereitungszeit: 15 min
Kochen: ca. 25 min für 400 g Kürbis

50 cl Milch
50 cl Wasser
1 Würfel Gemüsebrühe
1 Sternanis
1 gehäufter TL. Zimt

1 Zwiebel
1 EL Olivenöl

Schälen und zerkleinern Zwiebel. Peel Winter Squash und schneiden Sie in große Würfel schneiden. Pour 1 gute Esslöffel Olivenöl in Boden der Schüssel fügen Sie dann gehackte Zwiebel. Drücken Sie auf „Wärme", zudecken und kochen für 2 Minuten. Pour in Wasser und Milch. Fügen zerbröckelte Brühwürfel und Zimtpulver und Puls für 10 Sekunden zu mischen. Hinzufügen Winter Squash und Sternanis. Kochen Sie auf „Wärme" für etwa 20 Minuten, bis Stücke von Squash weich sind. Entfernen Sternanis und Mischung auf 1 oder 2, bis cremige Konsistenz zu erreichen. Versuchen Sie dieses Rezept mit Kürbis oder Kürbis. Enloy diese Suppe mit Croutons Gewürzbrot.

Warme Suppe mit gewürztem roten Früchten

Zubereitungszeit: 15 min
Kochen: 10 min

Saft einer Orange
100g brauner Zucker
2 Scheiben Gewürzbrot
500g roten Früchten (Erdbeere, Himbeere. Blackcurants)
1 Vanilleschote
2 Zimtstangen
1 Sternanis
2 Knoblauchzehen

Spülen Sie alle Früchte und entfernen Stielen. Split vanillain in zwei, und nehmen Sie die Samen. Gießen Sie 25 cl Wasser und Orangensaft in soupmaker Schüssel.

Fügen Sie Gewürze: Vanille (Samen und Hülsen), Zimt, Sternanis, Nelken und Zucker. Schalten Suppe maker auf „Het" und 5 Minuten lang kochen. Gießen 400g Obst in die Mischung. (Retain 100 g frisches Obst). Kochen Sie auf „Wärme" für 5 Minuten. Gießen Suppe in einen Krug und im Kühlschrank 1 Stunde. Kurz vor dem Servieren entfernen Gewürzen, verteilen Suppe in Gläser und dekorieren mit frischen Früchten. Cut Gewürzbrot in Stifte oder Finger und dienen mit Früchten Suppe. Genießen Sie dieses Rezept warm, kann und Wasser durch einen leichten Rotwein ersetzt werden.

Banana Kokosmilch Shake

Zubereitung: 10 min
Kochen: kein Kochen

3 Bananen
50 cl Kokosnuss-Sorbet
Saft von einer Limette
1 Glas crushed ice
3 EL Kokosraspel

Peel Bananen und Scheibe grob. Drizzle Limettensaft an der Spitze. Tipp Kokosnuss-Sorbet in eine Schüssel Suppe maker und fügen Sie ein Glas mit zerstoßenem Eis. Mischung auf 2 für 1 Minute. Fügen Bananenstücke und Limettensaft, bis die Mischung schaumig. Teilen Sie sich in 4 Gläser und Geschmack. Dekorieren mit Kokosraspeln.

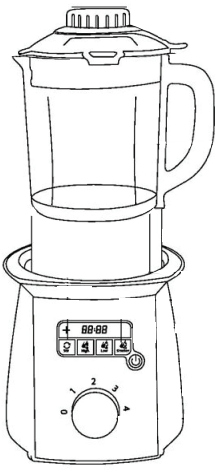
Суп-мейкер профессиональный с электронным контролем

Уважаемый покупатель! Спасибо Вам за приобретение суп-мэйкера марки ZAUBER. Мы надеемся, что Вы будете удовлетворены высоким качеством, функциональностью и оригинальным дизайном нашей продукции.

Меры предосторожности

Внимание! Просьба внимательно и полностью ознакомиться с данной инструкцией, перед тем как начать пользоваться прибором. Бережно храните инструкцию и гарантийный талон. При передаче прибора другим пользователям обязательно прилагайте данную инструкцию.

1.Прибор предназначен только для домашнего использования. Использование в коммерческих целях запрещено. Используйте прибор только в домашних условиях.
2.Держите вдали от источников тепла и острых поверхностей, оберегайте прибор от воздействия прямых солнечных лучей.
3.Не прикасайтесь к прибору влажными руками, если он подключен к источнику питания. Если прибор влажный, немедленно отключите его от сети.
4.Не допускайте скручивания шнура питания.
5.Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Покидая комнату, проверьте, чтобы прибор был выключен и отсоединен от электросети.
6.Не пытайтесь починить прибор самостоятельно. Во избежании несчастного случая замена кабеля производится только в сервисном центре или квалифицированным специалистом, кабель может быть заменен только аналогичным.
7.Регулярно проверяйте наличие повреждений шнура питания. Если шнур поврежден, ни в коем случае не включайте прибор.
8.Запрещается использование посторонних комплектующих.



ВНИМАНИЕ!

Держите прибор и его упаковку вдали от детей! Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть из розетки.

RUS

Инструкция по безопасной эксплуатации прибора

ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность! Опасность ожога!
Во время готовки наружная стеклянная поверхность прибора нагревается до высоких температур. Пожалуста, берите прибор только за ручку. Очень осторожно открывайте крышку.

ВНИМАНИЕ! Лезвия миксера очень острые!

1.Перед заменой акссесуаров в процессе эксплуатации прибора, следите, чтобы он был выключен и отсоединен от источника питания.
2.Не прикасайтесь к движущимся частям прибора во время работы программ.
3.Используйте прибор только на ровных поверхностях. Следите, чтобы его положение было устойчиво.
4.Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
5.Перед использованием прибора убедитесь, что кувшин надежно установлен на нагревательную базу, и крышка плотно закрыта.
6.Не открывайте крышку во время работы прибора. Дождитесь остановки работы программы.
7. Не используйте прибор без содержимого.
8.Не двигайте и не переносите прибор во время его работы! Сначала отключите его от сети.
9.Детям и лицам с ограниченными возможностями разрешается пользоваться прибором только под присмотром ответственного лица.
10. Если соединительный провод прибора поврежден, то во избежание опасности его необходимо заменить, обратившись к производителю, в сервисную службу или к квалифицированному специалисту.
11.Используйте прибор только по назначению. Запрещается коммерческое использование прибора. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие по причине ненадлежащего использования.

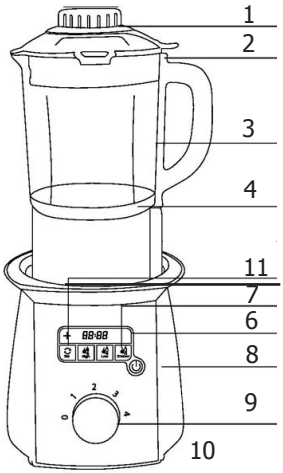
Комплектация

нагревательная база
крышка резервуара для заливки жидкостей
крышка с насадкой для лезвия смесителя
лезвие смеситель

Подготовка прибора к работе

Выньте прибор из коробки. Удалите упаковочный материал. Проверьте наличие элементов комплектации. Проверьте прибор на наличие повреждений при перевозке. Если комплектация прибора не полная, или обнаружены повреждения или иные дефекты не используйте прибор, верните его производителю.

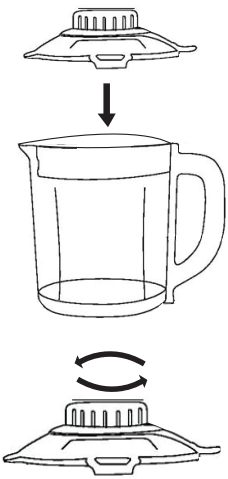
ВНИМАНИЕ! Рекомендуем Вам почистить прибор перед первым использованием.(см. раздел «Чистка»).



Описание элементов:

1.крышка резервуара для заливки жидкостей
2.крышка кувшина с отверстием для насадки
3.Кувшин
4.Лезвия смешивания
5.Метки для вставки кувшина
6.Дисплей
7.Кнопки + и - для установки времени работы программ
8.Кнопка питания
9.Кнопка управления функцией смешивания
10.Нагревательная база
11.Кнопки со световой индикацией :
Установка времени
Режим смешивания „Блендер"
Программа готовки при высокой температуре „Горячо"
Программа готовки при умеренной температуре «Тепло»

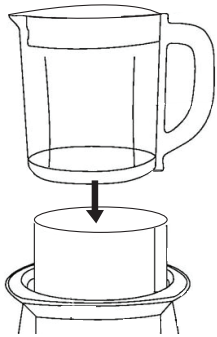
Инструкця по монтажу



Установка кувшина
Установите кувшин на нагревательную базу в соответствии с метками на внутренней поверхности. Провертье, чтобы кувшин был установлен плотно и неподвижно.

Установка крышки
Накройте кувшин крышкой так, чтобы она была надежно закреплена фиксатором, расположенным справа, рядом с ручкой прибора. Поверните крышку по часовой стрелке. Крышка должна плотно прилегать к кувшину.

Инструкция по эксплуатации



Подключение прибора к сети

Проверьте, чтобы напряжение в сети соответствовало рабочему напряжению прибора.Технические характеристики прибора вы найдете на дне нагреватльной базы. Используйте только исправные розетки с заземелением. Если напряжение вашей сети соотвествует указанному, и крышка прибора плотно прилегает к нагревательной базе, раздастся звковой сигнал.

Управление функциями прибора

Управление прибором осушествляется с помощью кнопки питания или кнопок выбора рабочих режимов. Прибор издает звуковой сигнал-подтверждение при каждом нажатии кнопки. При включеннии кнопки питания Вы можете установить требуемый режим смешивания. Мы рекомендуем Вам начинать смешивание с самой низкой скорости (установка 1) постепенно повышая ее до требуемого уровня. При выборе режима готовки с помощью кнопок («Горячо», «Тепло», «Блендер» возможность управления кнопкой питания временно блокируется. Используя эти кнопки Вы можете выбрать один из режимов готовки
«Горячо» – режим нагрева при высокой температуре.
«Тепло» — режим нагрева при средней температуре,
«Блендер» — режим смешивания. Управлять временем работы режимов вы можете при помощи кнопок + или - ,устанавливая нужное количество минут и секунд. Если во время работы одного из режимов вы повернете кнопку питания, работа программы будет автоматически прервана.

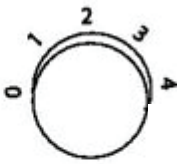
Включение/Выключение прибора

Нажмите кнопку питания. Автоматически загорится световой индикатор. Прибор находится в режиме ожидания.

ВНИМАНИЕ! Прибор может быть включен, только если крышка и кувшин установлены правильно и контроль питания находится в положении 0.

Включение прибора

Поверните кнопку упраления по часовой стрелке для установки скорости.



Установка 1 — низкая скорость
Установка 2 — средняя скорость
Установка 3 — высокая скорость
Установка 4 — максимальная скорость

При нажати кнопки выбора программы готовки, также загорится световой индикатор.

Выключение прибора

Поверните кнопку питания против часовй стрелки в положение 0. Световой индикатор погаснет. Прибор находится в режиме ожидания. Затем нажмите кнопку питания. Прибор отключен. Далее выньте вилку из розетки.

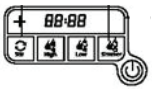
Кнопка „Блендер"

Кнопка режима смешивания имеет 2 режима работы:

Вы можете выбрать режим нагрева «Горячо» или «Тепло» и одновременно нажать кнопку «Блендер» Когда прибор достигнет выбранной температуры на 10 секунд активируется режим смешивания, далее через 2 минуты нагрева режим смешивания активируется еще на 10 секунд, так будет продолжаться до конца работы программы.

Так же вы можете использовать кнопку «Блендер» через 5 секунд после начала работы программы «Горячо» или «Тепло» . До тех пор пока вы будете удерживать кнопку «Блендер», прибор будет смешивать ваше блюдо.

Дисплей



Прибор оснащен дисплеем, с помощью которого Вы можете узнать сколько времени осталось до окончании работы выбранной программы.

Кнопка режима установки

Нажмите эту кнопку для установки времени работы программ. С помощью кнопок + и - установите требуемое время. При нажатии кнопки «Тепло» + «Блендер» для выбора режима нагрева или смешивания. Ваш суп будет готов по окончании установленного времени.

Программы готовки

Горячо – готовка при нагреве 100 градусов цельсия
Тепло – готовка при нагреве 60 градусов цельсия

По умолчанию время работы этих программ 25 минут. Вы можете так же установить требуемое Вам время при помощи кнопок + или - от 1 до 90 минут. Во время работы программы Вы можете поменять выбранные установки. Предыдущая установка времени будет сохранена. Когда установленное время истечет вы услышите 4 звуковых сигнала.

Пожалуйста следуйте рекомендациям по максимальной загрузке кувшина. Для холодных блюд рекомендуемое значение не должно превышать 1750 мл, для горячих — 1400 мл.

Внимание! Необходимо учитывать возможное образование пены во время готовки, что может привести к превышению допустимого предела загрузки и поломке прибора.

Не забывайте закрывать крышку наливного отверстия во время работы прибора. Перед тем как поместить продукты в прибор, нарежьте их на маленькие кусочки.

Всегда выключайте прибор перед тем, как снять кувшин с нагревательной базы. Не перегружайте кувшин. Не используйте для приготовления блюд твердые ингридиенты, такие как орехи или плитки шоколада, это может привести к поломке прибора.

Перед использованием

Подготовьте ингридиенты, нарежьте их на мелкие кусочки. Установите насадку для смешивания. Выложите ингридиенты в кувшин, долейте жидкость, и плотно накройте крышкой. Воткните вилку шнура питания в розетку. Нажмите кнопку питания. Прибор готов к работе.

Приготовление холодных блюд/напитков

Если вы хотите добавить специи или сахар в ваш напиток, сначала выключите прибор. Откройте крышку для залива жидкости, добавьте ингридиенты. Закройте крышку и снова включите прибор.

ВНИМАНИЕ!
Не погружайте руки в кувшин работающего прибора. Лезвия очень острые и вращаются с высокой скоростью! Опасность травмы! Не погружайте в кувшин работающего прибора посторонние предметы, ложки и тп.
Подготовьте прибор к работе (см. раздел «Перед использованием»).Поверните кнопку управления питанием и установите требуемую скорость или используйте кнопку «Блендер». После завершения работы программы не забудьте вернуть кнопку питания в положение 0.

Приготовление горячих блюд

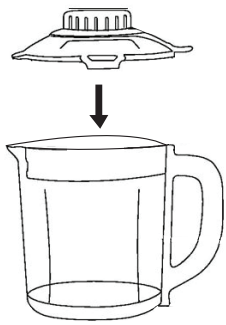
ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте правильную последовательность приготовления пищи. Сначала приготовление затем смешивание. Всегда следите за уровнем наполнения кувшина.

Подготовьте прибор к работе (см. раздел «Перед

Неисправность	Возможные причины	Устранение неполадок
Устройство не работает	Устройство не подключено к сети питания.	Проверьте розетку с помощью другого прибора Правильно выньте и снова вставьте шнур в розетку Проверьте предохранитель
	Предохранительный выключатель не активен	Проверьте плотно ли прилегает крышка к кувшину
	Прибор неисправен	Свяжитесь с сервисным центром.
Жидкости смешиваются некоррек тно.	Количество воды в кувшине слишком мало или велико	Проверьте качество воды.
	Скорость смешиваня слишком высока	Начните с более низкой скорости, увеличивая ее постепенно

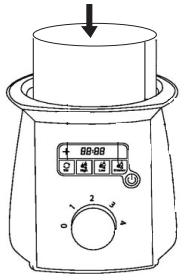
Лезвия останавливаются вскоре после начала вращения	Выбранная скорость слишком мала	Начните работу с более высокой скорости.

Чистка



ОСТОРОЖНО!
Перед началом чистки прибора отключите его от сети питания. Не погружайте прибор в воду! Это может привести к возгаранию или электрическому шоку! Нагревательная база прибора содержит электрические детали.Если вода все же попала в прибор, полностью просушите его перед следующим использованием. Лезвия насадки очень острые!

ВНИМАНИЕ!
Для чистки прибора не используйте жесткие щетки и образивные моющие средства. Это может привести к поломке прибора! Не мойте кувшин в посудомоечной машине. Для очистки наружной части прибора используйте только влажную тряпку.



Кувшин
Налейте в кувшин 1 литр воды и добавьте несколько капель средства для мытья посуды. Нагревайте воду около 8 минут в режиме приготовления HIGH. Далее нажмите кнопку STIR. Дайте воде остыть перед чисткой внутренней поверхности кувшина. Сполосните кувшин, осторожно протрите мягкой щеткой и высушите.

Крышка кувшина и резервуара для воды
Промойте крышки в проточной воде. Протрите полотенцем.

Хранение

Почистите прибор, следуя указаниям раздела «Чистка». Снимите насадку и крышки. Если вы не планируете использовать прибор продолжительное время, заверните его в упаковку и уберите в коробку. Храните прибор в сухом недоступном для детей месте.

Уровень шума

Технические характеристики

Рабочее напряжение прибора: 220-240 В, 50 Гц
Энергопотребление мотора : 180-220 Вт
Энергопотребление нагревателя: 700-900 Вт
Класс защиты: 1
Вес: 3, 75 кг

Производитель оставляет за собой право вносить технические изменения без предварительного уведомления. Это устройство соответствует всем директивам ЕС.

Утилизация товара

На территории ЕС данный символ указывает на то, что этот товар не может утилизироваться как бытовой мусор. Отслужившие приборы содержат ценные материалы, которые могут быть использованы повторно. Они должны быть сданы на переработку, чтобы неконтролируемое уничтожение мусора не наносило вред окружающей среде и здоровью людей. Поэтому старые приборы следует утилизировать через специальные пункты сбора или высылать для утилизации в то место, где их купили. Там будет проведен анализ содержания веществ в приборе.

Рецепты

Суп по-деревенски

Подготовка ингридиентов : 15 минут
Приготовление блюда: 35 минут

1 маленький баклажан
1 цуккини
1 красный перец
250 г очищенных томатов
1 луковица
4 головки чеснока
1 литр воды
4 листа базилика
1 веточка тимьяна
1 столовая ложку оливкового масла
Соль, перец

Вымойте овощи и нарежьте их кубиками. Очистите лук и чеснок. Залейте 1 столовую ложку оливкого масла в кувшин. Запустите режим "Тепло" на 2 минуты, накройте крышкой. Опустите овощи в воду, добавьте соль, перец по вкусу. Далее перключитесь на режим "Горячо" на 5 минутю Затем , как только закипит вода перейдите на режим "Тепло" еще на 20 минут. По окончании работы программы удалите веточки тимьяна и добавьте резанные листья базилика. Смешайте суп в режиме 1 до нужной консистенции. Насладитесь супом в холодном или горячем виде.

Гороховый суп крем с мятой

Подготовка ингридиентов : 10 минут
Приготовление блюда: 10 минут
Охлаждение; 2 часа

500 гр зеленого горошка
10 листьев мяты
20 мл крема
½ бульонного кубика
400 мл воды
Соль
Перец

Поместите кубик в 400 мл воды. Готовьте в режиме "HIGH" 5 минут. Как только вода закипит, перейдите на режим "Тепло". Добавьте кубик и варите еще 5 минут. Добавьте крем ,листья мяты, соль и перец. Перемшайте суп в режиме 1. Далее поместите суп в кувшин и поставьте в холодильник на 2 часа.

Суп Гаспаччо

Подготовка ингридиентов : 30 минут
Приготовление блюда: 2 минут
Охлаждение; 2 часа
На 4 персоны

800 гр очищенных томатов
1 зеленый сладкий перец
1 красный перец
1 огурец
1 головка желтого лука
3 головки чеснока
150 грамм сухарей
10 мл оливкого масла
2 ст. ложки уксуса
1 ч.л. морской соли

Очистите томаты и нарежтье их кубиками. Нарежьте огурец, очистив его от семян. Отложите немного томатов и огурца для украшения и сервировки. Выложите все игридиенты в чашу и сбрызните оливковым маслом. Добавьте соль, накройте крышкой и оставьте в холодильнике на 1 час. Очистите и нарежьте лук и чеснок. Налейте оливкого масла на дно кувшина сверху положите чеснок и лук. Активируйте режим "Тепло" накройте крышкой и готовьте 2 минуты. Добавьте сухарики, овощи и уксус. Включите режим

смешивания, дождитесь пока суп приобретет нужную консистенцию. Поставьте суп в холодильник на час для охлаждения. Украсьте Гаспаччо кубиками томатов и огурца. Суп подается охлажденным.

Охлажденный суп их персиков и нектаринов с вербеной

Подготовка ингридиентов : 10 минут
Приготовление блюда: 10 минут
Охлаждение: 1 час

3 белых или желтых персика
3 белых или желтых нектарина
2 чайных пакетика вербены
200 мл воды
40 грамм цветочного меда

Добавьте в воду мед и чайные пакетики. Выберите режим "Горячо", как только вода закипит отключите его.Почистите и нарежьте фрукты и удалите косточки. Вытащите чайные пакетики, добавтье кусочки фруктов и готовьте в режиме "Тепло" 10 минут. Перемешайте в режиме 1. Перелейте суп в кувшин, накройте крышкой и поместите в холодильник на 1 час. Сервирйте суп измельченным миндалем.

Суп из арбуза с сыром фета и кедровыми орехами

Подготовка ингридиентов : 10 минут
Приготовление блюда: 1 минута для 60 гр арбуза

10 мл лимонного сока
300 мл воды
4 листа базилика
120 гр сыра фета
100гр кедровых орешков
½ ложки оливкого масла

Нарежьте арбуз кубиками. Налейте масла и кедровых орешков на дно кувшина. Готовьте в режиме "Горячо" 1 минуту. Добавьте лимонный сок и кубики арбуза. Смешивайте в режиме 1 около 3 минут. Разлейте суп по 4 стаканам. Нарежьте сыр фета кубиками и добавьте в суп. Украсьте листьями базилика. Для сильно охлажденного супа добавьте стакан крошенного льда и смешивайте еще 3 минуты.

Охлажденный суп из дыни и огурцов

Подготовка ингридиентов : 10 минут
Охлаждение: 1 час

500гр дыни
1 огурец
сок 1 лимона
1 ст ложка бальзамического уксуса
1 ст. крошенного льда

Очистите дыню, нарежьте кубиками и поместите в салатник. Разрежьте огурец пополам и вырежьте сердцевину. Поставьте смесь охлаждаться. Лед и фрукты выложите в кувшин, добавьте лимонного сока и столовую ложку уксуса. Смешивайте в режиме 2 затем перейдите в режим 1.и дождитесь, когда суп примет нужную консистенцию.

Суп из чечевицы с колбасками Мортеа

Подготовка ингридиентов : 10 минут
Приготовление блюда: 40 минут

200 г зеленой чечевицы
1л воды
1 сосика Мортеа
1 морковь
1 луковица желтого лука

Очистите и нарежьте лук. Сосиску порежьте на 3 части. Налейте воды, выложите ингридиенты, лук добавьте в последнюю очередь, активируйте режим "Горячо", дождитесь пока вода закипит. Перейдите в режим "Тепло" , готовьте еще 30 минут. Выньте лук и сосиски, смешивайте в режиме 2. Сервирйте суп, украсив его сосиками. Сосиски могут быть заменены беконом.

Зимний овощной суп с гренками

Подготовка ингридиентов : 10 минут
Приготовление блюда: 30 минут

1 большая морковь
1 лук-порей
200 г зеленой капусты
1 желтый лук

1 репа
3 веточки петрушки
Соль и перец
200 гренок

Очистите и нарежьте овощи. Добавьте соль и перец по вкусу. Добавьте воды, накройте крышкой и готовьте в режиме "Горячо", доведите до кипения. Далее активируете режим "Тепло" , готовьте еще 20 минут. Измельчите суп в режиме 1. Украсьте суп гренками и тёртым сыром.

Консоме с китайской лапшой

Подготовка ингридиентов : 10 минут
Приготовление блюда: 30 минут

1л воды
2 овощных бульонных кубика
лимонник
2 лука-порея
2 зеленого лука
1 столовую ложка высушенных листьев лимона
300 г китайской лапши

Очистиет и нарежьте лук Налейте воды, добавьте бульонный кубик и лимонник. Готовьте в режиме "Горячо" 8 минут. Перейдите в режим "Тепло", добавьте китайскую лапшу и варите еще 2 минуты. Сервируйте горячим, добави кусочки курицы со соусом консоме.

Суп-крем из тыквы с корицей и анисом

Подготовка ингридиентов : 15 минут
Приготовление блюда: 25 минут

500 мл молока
500 мл воды
1 кубик овощного бульона
1 звезда аниса
1 чайная ложка молотой корицы
1 луковица
1 столовая ложка оливкового масла

Очистите и нарежьте лук и тыкву кубиками. Налейте столовую ложку масла на дно кувшина. Выложите лук , выберите режим "Тепло", накройте крышкой и готовьте 2 минуты. Добавьте воды и молока. Положите бульнный кубик и корицу. Смешивайте 10 минут. Выложите тыкву и анис. Готовьте в режиме "Vame", пока кусочки тыквы не станут мягкими. Удалите анис и смешивайте в режим 1 или 2, добиваясь нужной консистенции. Суп подается с хлебом со специями.

Теплый суп из красных ягод со специями

Подготовка ингридиентов : 10 минут
Приготовление блюда: 15 минут

Сок одного апельсина

100 г коричневого сахара
2 ломтика хлеба пряного
500 г красных ягод (клубника, малина.)
1 стручок ванили
2 палочки корицы
1 звезда аниса

Промойте ягоды и удалите веточки. Налейте воды, апельсинового сока, добавьте ваниль, корицу, анис и сахар. Выберите режим "Горячо" на 5 минут. Добавьте 400 грамм ягод. Готовьте в режиме "Тепло" еще 5 минут. Поставьте суп в холодильник на 1 час. Перед сервировкой вытащите специи, перелейте суп в стаканы и сервируйте ягодами и хлебом. Так же можно попробывать суп теплым, заменив воду на красное вино.

Банановый молочный коктейль с кокосом

Время приготовления : 10 минут

3 банана
500 гр кокосового сорбета
Сок одного лайма
1 стакан измельченного льда
3 столовые ложки тертого кокоса

Рчистите и нарежьте бананы. Поместите кокосовый сорбет в чашу и добавьте стакан крошенного льда. Смешивайте в режиме 2 около 1-2 минут. Добавьте кусочки банана и лимонный сок. Разлейте на 4 стакана. Украсьте кокосовой стружкой.

Ур
пр

Информация о гарантии

Производитель предоставляет гарантию, которая действует в соответствии с местными нормами. Срок гарантии начинается с момента продажи конечному покупателю.
Гарантия распространяется только на дефекты материалов и обработки.
Гарантийный ремонт может производиться только уполномоченной мастерской. Для получения гарантийного обслуживания необходимо прислать оригинал квитанции об оплате (с указанием даты покупки).
Условием бесплатного гарантийного обслуживания являются:
Бережная эксплуатация в точном соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и отсутствие дефектов вызванных внешними причинами (падения, удары, использование не по назначению, небережный уход и транспортировка, воздействие высокой температуры, воздействие воды, несоотвествие параметров сети, ремонт изделий третьим лицом и п.т.), если эти дефекты явились причиной неисправности, а также если изменён серийный номер изделия.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:
-естественный износ вследствие нормального использования;
-неправильное использование, например, перегрузка прибора или использование принадлежностей, которые не были рекомендованы;
-силовое воздействие, повреждения вследствие внешних воздействий;
-повреждения, возникшие вследствие несоблюдения

руководства по эксплуатации, например, подключение прибора к неподходящему источнику питания или несоблюдение указаний по установке;

Гарантийные обязательства компании ЗАУ Групп ХБ (Стокгольм, Швеция), производителя и владельца торговой марки ZAUBER.

Изделие имеет гарантию 25 месяцев от изготовителя, ЗАУ Групп ХБ (Стокгольм, Швеция), которая действует с момента продажи потребителю. На некоторые изделия марки Zauber изготовитель предоставляет 25-летнюю или пожизненную гарантию, что подтверждается отдельной маркировкой изделия и упаковки, а также сертификатом долгосрочной гарантии.

Правовой основой настоящих гарантийных условий является действующее законодательство и, в частности, федеральный закон РФ «О защите прав потребителей».

Гарантия вступает в силу только при правильном заполнении фирменного гарантийного талона. Пожалуйста, всегда требуйте у продавца полного

Образец фирменного гарантийного талона

ZAUBER

Zauber Sevice Worldwide Guarantee

Модель:

Продавец:

Дата продажи (число, месяц, год):

Подтверждаю, что мною проведена предпродажная подготовка изделия. Гарантийный талон полностью заполнен.

М.П.

Подпись и печать продавца

Подтверждаю, что изделие исправно и полностью укомплектовано.

Подпись покупателя

Серийный номер изделия

25

zauber worldwide guarantee

Серийный номер изделия	Серийный номер изделия	Серийный номер изделия
Модель	Модель	Модель
Продавец М.П.	Продавец М.П.	Продавец М.П.
Дата продажи	Дата продажи	Дата продажи
Подпись	Подпись	Подпись

RoHS COMPLIANT

ME 67
ME 69

RUS ref. #09730_74902SVE_Stockholm

© Zauber 2011
All rights reserved.

www.zauber.se